П.Гаврилко

Рецепты

закарпатской кухни

книга 3 блюда из рыбы творога грибов круп картофеля

SHOUT
SHARE
IT

Annotation

Кулинарные рецепты, созданные народом, не случайны. Они сложились в результате многовековой эволюции, и дают нам замечательные образцы правильного сочетания продуктов по вкусу, а с физиологической точки зрения – по содержанию витаминов, минеральных веществ, жиров, белков и других составляющих. Такие блюда входят в «золотой фонд» мировой кухни, является ее гордостью. В этом плане Закарпатью есть чем гордиться. Замечательные и простые блюда закарпатской кухни пользуются большой популярностью далеко за пределами нашего края, они в поле постоянного внимания гурманов. Пожалуй, один из секретов успеха – это многонациональный состав населения, издревле заселяет юго-западные склоны Карпат. И сегодня здесь проживают более 30 наций: украинцы, венгры, словаки, румыны, русские, цыгане, немцы, евреи, поляки, болгары и др… Край граничит со Словакией, Венгрией, Польшей, Румынией. Все это привело к тому, что закарпатская кухня на протяжении веков вобрала в себя все лучшее, все «вкусное» этих народов.

- Петр Гаврилко
  - Блюда из субпродуктов и колбасы

Петр Гаврилко
Рецепты закарпатской кухни. Книга 3

Блюда из субпродуктов и колбасы

Советы хозяйке

Печень будет значительно вкуснее, если перед обжариванием опустить ее на 1 мин. в кипящую воду, затем промыть холодной водой и подсушить салфеткой или выдержать ее 2–3 часа в молоке. Чтобы легче было очистить пленку с печени, нужно опустить пальцы в соль. Чтобы удалить горечь из свинной печени, нужно очистить ее от желчных протоков, нарезать кусками весом 300–500 г и вымочить 1 час в смеси воды и уксуса (150 мл уксуса на 1 л воды) или в молочной сыворотке 30–60 мин. Соотношение печени и воды 1:1. Печень, мозг, почки панируют в муке непосредственно перед жаркой, так как мука быстро намокает. Печень жарят без соли, иначе она будет твердой. Мозг за 1–2 часа до варки заливают холодной водой, затем, не вынимая из воды, очищают от пленок. Для того, чтобы кожа из вареных языков легче снималась, их опускают еще горячими на 2–3 мин. в холодную воду. Говяжьи почки перед приготовлением нужно очистить от пленок и вымочить 2–3 часа в холодной воде, чтобы избавиться от специфического запаха, затем залитые водой почки доводят до кипения, воду сливают, а почки промывают. Бараньи, телячьи и свиные почки можно не вымачивать, а только хорошо промыть холодной водой и ошпарить кипятком. В готовых вареных или жареных почках на месте разреза не должно быть красного оттенка. Легкие при варке всплывают, поэтому посуду обязательно нужно закрывать крышкой, а можно еще положить на легкую фарфоровую тарелку. Вымя перед варкой нужно вымачивать 5–6 часов, а сердце – 1–2 часа.

Блюда из субпродуктов вареные

Телячий язык, отваренный с овощным соусом

3-5 порций: 1 телячий язык, 1 пучок корней для супа, 1 лук репчатый, 1 стакан томатного или винного соуса.

Промытый язык заливают подсоленной водой и отваривают до полуготовности. Добавляют очищенные корни, лук и специи по вкусу. Затем язык кладут в холодную воду, очищают от кожи и нарезают ломтиками, а бульон процеживают. С протертых овощей и томатного (винного) соуса готовят овощной соус, доводят до кипения и снимают с огня. При подаче на стол язык делят на порции, поливают соусом и подают с солеными огурцами, отварным рисом или картофельным пюре.

Телячий (говяжья) язык под белым соусом

4-5 порций: 1 язык, 1 пучок корней для супа, 1 лук репчатый, 3–4 стакана бульона из костей (или подсоленной воды), 1–2 картофеля, 3 ст. ложки масла, 1 яйцо (желток), ½ стакана молока (можно и кислого), 3 ст. ложки муки, зелень укропа, перец черный молотый, соль.

Язык хорошо промывают и опускают в кипящий бульон из костей и варят до полуготовности. Периодически удаляют пену с поверхности бульона. Добавляют мелко нарезанные корни для супа и картофель. Готовый язык вынимают из бульона, кладут в холодную воду, снимают с него кожу, нарезают ломтиками и окропляют 1–2 ст. ложками бульона. Корни протирают сквозь сито и добавляют в процеженный бульон. Муку пассеруют на масле до светло-желтого цвета и разводят холодным бульоном. Солят по вкусу и доводят до кипения. Снимают с огня и заправляют взбитым с молоком желтком и посыпают рубленой зеленью укропа и черным перцем. Ломтики языка делят на порции и поливают горячим соусом. Подают с отваренным рисом и салатом из свежих овощей.

Язык телячий с грибами

4-5 порций: 2 телячьи языки, 100 г грибов, 300 г сметаны, 50 г масла сливочного, пучок зелени петрушки, муку, перец черный молотый и соль по вкусу.

Языки отваривают до готовности в подсоленной воде. Языки вынимают, а бульон процеживают. Промытые грибы нарезают тонкими полосками и поджаривают их на сливочном масле. Сметану размешивают с мукой и добавляют к грибам вместе со специями, измельченной зеленью петрушки, бульоном языка и варят до готовности грибов. Вареный язык очищают от кожи, нарезают тонкими кусочками и заливают горячим грибным

соусом. Подают на стол горячим, с отваренным рисом.

Варенный рубец

4-5 порций: 500 г вареного говяжьего или телячьего рубца, 150 г ветчины, 1 лук репчатый, 1 зубок чеснока, 1 стакан бульона по выбору, 15 г масла сливочного (или 2 ст. ложки масла), 3 ст. ложки сухарей молотых, 2 ст. ложки тертого сыра, зелень петрушки, специи: перец черный молотый, несколько капель уксуса, соль по вкусу; кроме того: 800–900 г картофеля.

Измельченный лук пассеруют на масле, добавляют 1–2 ст. ложки бульона и тушат до готовности. Добавляют чеснок, ветчину и рубец, нарезанные соломкой, солят, посыпают измельченной зеленью петрушки и тертым сыром. Картофель отваривают в подсоленной воде, отцеживают и выкладывают на блюдо, сверху кладут рубец. Отдельно подают салат из свеклы или сельдерея.

Рулет из телячьего рубца

4-5 порций: 500 г отварного телячьего рубца, 150 г телячьего фарша, 1 лук репчатый, 1 пучок корней для супа, 1 яйцо, 1 ст. ложка риса, 1 чайная ложка томата-пюре, 20 г масла сливочного, 2 ст. ложки сухарей молотых, 1 ст. ложка муки, 50 г столового вина, 1,5 стакана бульона по выбору, перец черный молотый, перец душистый, 1 ст. ложка мелко нарезанной зелени петрушки, соль по вкусу.

Из мяса, мелко порезанного лука, петрушки, яйца, риса, сухарей, специй и соли готовят начинку и заворачивают в рубец, формируют рулет и обвязывают ниткой. Измельченные корни для супа отваривают в бульоне. Затем добавляют рулет и отваривают 1,5 часа. на слабом огне. Готовый рулет освобождают от ниток и нарезают ломтиками. Корни протирают и снова добавляют в бульон. Затем добавляют вино, томат-пюре и соль по вкусу. Доводят до кипения, добавляют разведенную в холодной воде муку и варят 5–6 мин. Блюдо делят на порции, заливают приготовленным соусом. При подаче на стол каждую порцию окропляют растопленным маслом и гарнируют картофельным пюре. Отдельно подают растертый с солью чеснок, а также измельченный стручок печеного острого перца.

Фаршированный свинной рубец в капустном рассоле

8-10 порций: 1 отварной свиной рубец, 600–800 г свинины нежирной, 2–3 крупные листья квашеной капусты, 1 лук репчатый, 1 стебель лука-порея, 1 зубок чеснока, 7–8 стаканов рассола из капусты, 2–3 ст. ложки желатина, специи: 1 чайная ложка перца красного сладкого, 1 стручок острого перца.

С нарезанного маленькими кусочками мяса и специй готовят начинку и наполняют ею рубец. Фаршированный рубец зашивают

и выкладывают в посуду, дно которого выстилают листьями квашеной капусты. Заливают рубец капустным рассолом и отваривают 1 год. Охлаждают в холодильнике, вынимают, дают жидкости стечь, удаляют нитки и распределяют на порции. Отвар процеживают и доводят до кипения. Растворяют в нем 2–3 ст. ложки предварительно замоченного в холодной воде желатина. Желе выливают в посуду (так чтобы слой желе был не тоньше 2 см), охлаждают, нарезают прямоугольниками или квадратами, гарнируют ним каждую порцию рубца. Отдельно подают растертый с уксусом чеснок и измельченный печеный стручок острого перца смешанного с тимьяном.

Телячий мозг под белым соусом

5 порций: мозг с одной телячьей головы, 1 пучок корней для супа, 3–4 грибы, 3 ст. ложки масла, 3 ст. ложки муки, 2 круто сваренных яйца, 1 ст. ложка уксуса, 1 рюмка столового вина, зелень петрушки, соль по вкусу.

Мозг замачивают на 1–2 часа в воде с уксусом, вынимают, дают стечь, кладут в подсоленную воду и отваривают 15–20 мин. Охлаждают в бульоне. Измельченные корни для супа тушат в 1 ст. ложке масла и вине, добавляют черный перец и соль. Мозг вынимают из бульона, очищают от пленок и нарезают ломтиками, а бульон отцеживают. Муку пассеруют на масле до светло-желтого цвета и разводят холодным бульоном. Заправляют по вкусу и снимают с огня. Тушеные корни делят на порции, выкладывают горкой на тарелке, сверху кладут по 1 ломтику мозгов и заливают горячим соусом. Подают с отваренным рисом или картофелем и салатом из свеклы и сельдерея.

Телячьи субпродукты под белым соусом

10-14 порций: 500 г телячьих легких, 1 язык, 1 сердце, 150 г ветчины, 1 пучок корней для супа, ½ стакана растительного масла, 4–6 ст. ложек муки, 2–3 яйца, 1 щепотка тертого мускатного ореха, 1 лавровый лист, тертая лимонная цедра, перец черный молотый, зелень укропа, 1 стакан молока, уксус, соль, 1 стакан бульона из костей; кроме того 1–2 шт. лука репчатого, 1–2 зубчика чеснока, 2 ст. ложки масла, соль.

Хорошо промытые и очищенные субпродукты отваривают в кипящем бульоне из костей (или подсоленной воде), периодически осторожно снимают пену с поверхности бульона. Язык вынимают, опускают в холодную воду, очищают от кожи и снова кладут в бульон. Через 30 мин. добавляют крупно нарезанные корни для супа и варят до готовности субпродуктов. Субпродукты вынимают и нарезают мелкими кусочками, добавляют ветчину, яйца, соль, черный перец и перемешивают. Неглубокую форму или жаростойкую посуду хорошо смазывают

жиром и в него кладут подготовленную массу, запекают в духовке до затвердения белка.

Соус: муку пассеруют на масле до светло-желтого цвета, вливают молоко и процеженный и охлажденный бульон. Солят, посыпают рубленой зеленью укропа, тертым мускатным орехом и лимонной цедрой, окропляют уксусом, доводят до кипения и снимают с огня. Отдельно отобранный лук и чеснок нарезают кубиками и пассеруют на масле (2 ст. ложки). Готовую запеченную массу делят на порции в широкие тарелки, рядом выкладывают горкой измельченные корни для супа и поливают горячим соусом. В каждую порцию добавляют по 1 чайной ложке пассерованного отдельно лука и чеснока. Отдельно подают клецки и салат из свеклы.

Плов из гусиных потрохов

6 порций: потроха с одной гуся, 100 г моркови, 70 г петрушки (корень), 30 г сельдерея (корень), 250 г риса, 1 лук репчатый, 100 г гусиного жира, 1 ст. ложка измельченной зелени петрушки, 2–3 шт. свежих грибов, 1–2 чайные ложки перца красного сладкого молотого, перец черный молотый и соль по вкусу.

Потроха промывают, нарезают маленькими кусочками. Кладут в холодную воду (1л), добавляют соль и варят до полуготовности, осторожно снимая пену с поверхности бульона. Морковь, петрушку и сельдерей очищают, измельчают и кладут в потрохов. Жир разогревают в кастрюле емкостью 3 л, добавляют нарезанный мелкими кубиками лук и нарезанные тонкими дольками грибы. Жарят 5–6 мин. Добавляют потроха, промытый рис, измельченную зелень петрушки, все перемешивают и нагревают 2–3 мин. Добавляют 600 мл бульона из потрохов и варят 30–35 мин. на слабом огне до готовности. Готовый плов осторожно перемешивают и посыпают черным перцем. Подают горячим.

Почки телячьи

3 порции: 500 г почек говяжьих или телячьих, 750 мл воды, 3 ст. масла сливочного или маргарина, 3 ст. ложки муки, 1 лук репчатый, сок одного лимона, красный перец сладкий и перец черный молотый сахар, соль по вкусу.

Почки разрезают вдоль и хорошо промывают, кладут в холодную воду, доводят до кипения и кипятят 10–15 мин. Воду сливают, почки при необходимости промывают и отваривают в подсоленной воде с красным и черным перцем до готовности. Лук нарезают кубиками и вместе с мукой поджаривают на сливочном масле. Готовые почки вынимают из бульона, нарезают кружочками. В бульон опускают нарезанные почки, добавляют пассеровку, доводят до кипения. Добавляют красный перец,

лимонный сок, сахар. Подают горячими с отваренным картофелем.

Легкие с сердцем

6 порций: 1 кг легких и сердца (свиных или телячьих), 100 г моркови, 50 г петрушки (корень), 30 г сельдерея (корень), 1 лук репчатый, 50 г смальца, 50 г муки, 150 г сметаны, 10 шт. черного перца (горошком), 2–3 зубка чеснока, пучок зелени петрушки, горчица, специи: 1–3 шт. лаврового листа, сок половины лимона, цедра 1 лимона, ½ чайной ложки перца красного сладкого молотого, сахар, уксус, и соль по вкусу.

Легкие и сердце промывают, кладут в холодную воду (2,5 л), доводят до кипения, солят и отваривают на слабом огне до тех пор, пока субпродукты не станут мягкими. Затем добавляют мелко нарезанные овощи, черный перец горошком, толченый чеснок, лавровый лист. На разогретом смальце поджаривают муку, добавляют сахар и зелень петрушки. Снимают с огня и добавляют красный перец. Отварные легкие и сердце очищают от жил и пленок и нарезают тончайшими кусочками (как на лапшу). Бульон процеживают и добавляют к пассерованной муке, размешивают. Доводят до кипения, добавляют лимонную цедру, лимонный сок, уксус, соль, нарезанные легкие и сердце и варят на слабом огне 20–25 мин. В конце приготовления добавляют горчицу, сметану и варят еще 4 мин.

Фрикадельками из печени

2 порции: 100 г печени, 80 г манной крупы, 30 г масла сливочного, 1 яйцо, 1 ст. ложка измельченной зелени петрушки, перец черный молотый и соль по вкусу.

Печень нарезают мелкими кусочками, смешивают с другими составляющими и дают отстояться 15 мин. Затем смоченными в воде руками формируют шарики и опускают их в кипящую подсоленную воду (500 мл). Варят на слабом огне. После того, как фрикадельки поднимутся на поверхность воды, снимают с огня и оставляют их в горячем бульоне на 10–15 мин. Добавляют зелень петрушки и специи. Подают горячими вместе с бульоном, в котором они варились.

Блюда из субпродуктов тушеные

Тушеный ливер молодого барашка

4-6 порций: 1 кг бараньего ливера (печень, почки, селезенка, железы), 125 масла сливочного, ¼ стакана топленого масла, 1 стакан томатного сока, ½ стакана белого вина, соль, зелень петрушки, 1 лимон.

Подготовленный, промытый и подсушенный ливер нарезают кусочками и обжаривают на разогретом жире до золотистого цвета. Посыпают черным перцем, солью и складывают в жаростойкую посуду (глиняную или стеклянную) с плотно прилегающей крышкой. Добавляют ломтик лимона (без кожуры и семян) и нарезанную зелень петрушки, вливают томатный сок и вино. Тушат в духовке в плотно закрытой посуде, пока не испарится жидкость. Подают в той же посуде. Отдельно подают жареный картофель, зеленый салат с нарезанными круто сваренными яйцами или салат из помидоров и огурцов, посыпанный зеленью петрушки и укропа.

Почки тушеные с грибами

4 порции: 800 г говяжьих или 600 г свиных почек, 20 г муки, 40 г масла сливочного, 50 г смальца, 90 г лука репчатого, 90 г свежих или 20 г сушеных грибов, 240 г сметаны, специи по вкусу.

Почки очищают от жира, замачивают в холодной воде на 4 часа. Затем нарезают ломтиками, солят, перчат, посыпают мукой и жарят на сливочном масле до полуготовности. Обжаренные почки перекладывают в сотейник, добавляют поджаренный лук, обжаренные вареные грибы, заливают сметаной и тушат до готовности. Подают на стол с картофельным пюре или жареным картофелем.

Легкие тушеные с луком

4 порции: 800 г легких, 50 г жира, 50 г масла сливочного, 60 г томата-пюре, 40 г муки, 400 мл бульона, 90 г лука репчатого, специи: соль, перец черный молотый, лавровый лист по вкусу.

Легкие опускают в кипящую воду и варят 2 часа. Затем нарезают кусочками, солят, перчат, обжаривают на сливочном масле. Обжаренные легкие перекладывают в кастрюлю, смешивают с пассированным мукой, разведенным в бульоне, поджаренным луком, добавляют пассированный томат-пюре, лавровый лист и тушат под крышкой 10–15 мин. Готовые легкие подают с варенной или жареной картошкой.

Вымя, тушеное с овощами

4 порции: 800 г вымени, 140 г лука репчатого, 50 г муки, 400 мл бульона, 60 г смальца, 1 кг картофеля, 80 г моркови, 200 г

сметаны, 50 г петрушки (корень), 60 г томата-пюре, специи: соль, перец красный сладкий, перец черный молотый по вкусу.

Куски вымени вымачивают 4 часа в холодной воде, промывают, опускают в кипящую воду и варят до полуготовности. Сваренное вымя нарезают кусками, посыпают солью, черным перцем, обваливают в муке и жарят. Отдельно поджаривают нарезанную кубиками морковь, лук, петрушку. Переводят вымя в кастрюлю, добавляют поджаренные овощи и красный перец. Затем в кастрюлю кладут нарезанный картофель, заливают бульоном и тушат. В конце добавляют сметану, пассированный томат-пюре и солят. Готовое вымя подают с тушеными овощами и соусом, в котором они тушились.

Телячий мозг в овощном соусе

5-6 порций: 500–600 г мозга, 200–300 г молотого телятины или говядины, 1 пучок корней для супа, 1 лук репчатый, 1 ст. ложка томата-пюре, 1–2 ст. ложки муки, 1 стакан вина, 25 г масла сливочного, 2–3 стакан бульона (или подсоленной воды), 2–3 ст. ложки жира для жарки, лимонный сок и соль, перец черный молотый, перец душистый, сахар по желанию.

Мозг промывают и варят до полуготовности в бульоне. Затем очищают от пленок и снова кладут в процеженный бульон. Мелко нарезанный лук пассеруют на разогретом жире, добавляют молотое мясо, посыпают черным перцем и солью и все обжаривают. Через 10 мин. добавляют мелко нарезанные корни, разведенный в небольшом количестве бульона томат-пюре, вино и душистый перец. Тушат до готовности на слабом огне, периодически подливают небольшие порции воды. Посыпают мукой и разводят бульоном. В кипящий соус, приправленный по вкусу лимонным соком и сахаром, кладут нарезанный ломтиками мозг и плотно закрывают посуду. Через 5–6 мин. снимают с огня. Перед подачей заправляют маслом. Подают с гарниром из картофельного пюре, вареной цветной капусты, политой горячим маслом, смешанным с сухарями. Отдельно подают салат по сезону.

Телячий мозг в томатном соусе

5-6 порций: 500–600 г мозга, 250–300 г томатного сока (или 2 ст. Ложки томата-пюре, разведенного в небольшом количестве воды), 1 стакан молока, 1–2 ст. ложки муки, 2–3 ст. ложки жира для жарки, 1 ст. ложка уксуса, 1 рюмка коньяка (или вермута), специи: лимонный сок, перец черный молотый, перец душистый, соль по вкусу.

Мозг вымачивают 1 час в подкисленной уксусом воде, очищают от пленки и нарезают ломтиками. Подготовленные ломтики посыпают солью и черным перцем, обваливают в муке,

быстро обжаривают на разогретом жире и перекладывают на тарелки. К остальным жира вливают томатный сок, доводят до кипения и варят на очень слабом огне. Затем заправляют разведенным в молоке мукой и варят до запустения. В приготовленный соус опускают кусочки мозга вместе с коньяком (вермутом) и специями. Готовое блюдо держат на очень слабом огне до подачи на стол. Подают с вареными изделиями из теста, полить растопленным маслом.

Тушеная печень

6-7 порций: 1 кг телячьей (или говяжьей) печени, 1 пучок корней для супа, 100 г шпика, 1–2 чайные ложки муки, 1 стакан томатного сока (или 1 ст. ложка томата-пюре), 150–200 г лука-саженца, 1 лук репчатый, ½ стакана жира для жарки, специи: перец черный молотый, перец красный сладкий молотый, соль по вкусу.

Печень очищают от пленок и желчных протоков и разрезают толстыми ломтиками. Затем нашпиговывают каждую тонкими ломтиками шпика, обваливают в муке, обжаривают до полуготовности на разогретом жире и вынимают. На остальной жира пассеруют мелко нарезанный лук и посыпают красным перцем. Добавляют также мелко нарезанные корни и тушат 30–40 мин. Половину готовых овощей вынимают. На остальные овощи выкладывают обжаренные ломтики печени и накрывают вынутой овощной смесью. Добавляют очищенный лук-саженец, все посыпают черным перцем, заливают томатным соком, в котором разводят небольшое количество муки (пассированной без жира), накрывают посуду крышкой и тушат 40–50 мин. на слабом огне. Подают с отваренным картофелем, посыпанным петрушкой и салатом по вкусу.

Тушеная печень по-венгерски

6-7 порций: 1 кг печени (телячьей или говяжьей), 2 шт. лука репчатого, ½ стакана жира для жарки, специи: 1 чайная ложка перца красного сладкого молотого, зелень петрушки, соль по вкусу.

Очищенную от пленок и желчных протоков печень нарезают кубиками или крупной соломкой, обваливают в муке и выдерживают несколько минут. Мелко нарезанный лук слегка пассеруют на разогретом жире и посыпают красным перцем. Добавляют печень, слегка обжаривают, заливают вином и бульоном и тушат до готовности, добавляют черный перец. Затем солят, посыпают мелко нарезанной зеленью петрушки и снимают с огня. Подают с кнедлями или другими изделиями из теста и салатом из соленых огурцов, хорошо посыпают петрушкой и укропом. Вкус соуса можно смягчить 2–3 ст. ложками сметаны,

которую добавляют сразу же после того, как блюдо снимают с огня.

Печень тушеная

4 порции: 600 г печени (свиной, говяжьей или телячьей), 40 г моркови, 20 г муки, 60 г петрушки (корень), 40 г смальца, 80 г лука репчатого, 400 мл бульона или воды, 160 г сметаны, специи по вкусу.

Печень очищают от пленок, нарезают длинными кусками, солят, перчат, обваливают в муке. Жарят в сотейнике на смальце, заливают горячей водой или бульоном, добавляют нарезанную морковь, петрушку, лук и тушат 20 мин. Затем заливают сметану и продолжают тушить до готовности. Горячую тушеную печень подают на стол с картофельным пюре.

Печень по-еврейски

4 порции: 400 г гусиной печени, 2–3 зубчика чеснока, 80 г гусиного сала, 120 г лука репчатого, специи: соль, перец красный сладкий молотый по вкусу.

Печень очищают, промывают и нарезают кусками. На разогретую сковородку кладут куски гусиного сала, слегка подтапливают. На него кладут куски гусиной печени, солят, добавляют нарезанные чеснок и лук, наливают воду (такое количество, чтобы покрыла печень) и тушат. Когда вода испарится, печень жарят с обеих сторон и вынимают. К жиру, который остался, добавляют красный перец и перемешивают. Печень делят на порции и поливают жиром с перцем. Подают с картофельным гарниром.

Тушеная печень с грибами

6-8 порций: 500–600 г телячьей или говяжьей печени, 10 маринованных или вареных свежих грибов, 60 г масла сливочного, ½ стакана столового красного вина, 1 ст. ложка сухарей молотых, 100–150 г кислого молока, бульон, специи: перец черный молотый, соль по вкусу.

Печень очищают от пленок и нарезают ломтиками. Обжаривают на хорошо разогретом масле, несколько раз переворачивают, добавляют половину вина и тушат 5–6 мин. Добавляют нарезанные грибы, простоквашу (или сметану), остальные вина, соль и перец по вкусу. Доводят до кипения и снимают с огня. Подают на стол с жареным картофелем или вареным рисом или жареными клецками и салатом по сезону.

Гусиная печень в молоке

2-3 порции: 300 г гусиной печени, 100 г гусиного сала, 100 мл молока, 1 лук репчатый, 4–5 шт. почек гвоздики, перец черный молотый и соль по вкусу.

Печень и сало отдельно вымачивают в подсоленной воде.

Сало нарезают маленькими кусочками и половину кладут на дно кастрюли, на него кладут печень, нашпигованную гвоздикой, сверху остатки сала, добавляют молоко. Тушат под крышкой на умеренном огне до готовности печени. Молоко испаряют. Печень вынимают, нарезают, перекладывают в глубокую миску, солят и перчат. Сало растапливают и заливают печень. Подают холодной.

Потроха цыплят с рисом

4-5 порций: 300–400 г потрохов (цыплят), 100–150 г мяса цыпленка жареного или вареного, 1 стакан риса, 3 стакана бульона, 50 г грибов, 75–20 шт. изюма, 600 г масла сливочного, тертый сыр, специи: перец черный молотый, соль по вкусу.

Хорошо промытые потроха цыплят отваривают до мягкого состояния в 1 стакане бульона (или подсоленной воды), добавляют грибы и мясо, тушат до готовности и вынимают все шумовкой. Бульон процеживают и разводят горячей водой до объема 2,5 стакана. Рис пассеруют к прозрачности в части масла, заливают бульоном и варят на слабом огне, пока рис не набухнет. Добавляют нарезанные маленькими кусочками потроха и грибы, а также изюм. Хорошо перемешивают и распределяют в отдельные порционные мисочки или в смазанную маслом и обсыпанную сухарями форму. Запекают в умеренно нагретой духовке. Перед подачей на стол каждую порцию окропляют растопленным сливочным маслом и посыпают тертым сыром. Отдельно подают салат из огурцов.

Тушеный рубец (говяжий или телячий)

3-5 порций: 500–600 г вареного рубца, 2 шт. лука репчатого, 250 г копченой колбасной грудинки (без костей), 3 ломтика белого хлеба (без корочки), 1 стакан вина, 1–2 стакана томатного сока (или бульона), 1 стакан молока, 100 г соленого сала, зелень петрушки, перец черный молотый, соль по вкусу.

Рубец очищают, нарезают соломкой и вымачивают в подогретом молоке. Копченую грудинку, сало и хлеб нарезают кубиками. Сало прогревают и обжаривают вместе с луком, отцеженным рубцом, копченой грудинкой, затем вливают томатный сок (или бульон) и вино. Солят, посыпают черным перцем, плотно закрывают крышку и тушат примерно 1 час на слабом огне или в умеренно нагретой духовке. Подают с вареными макаронными изделиями, усыпанными тертым сыром и салатом по выбору.

Гуляш с рубцом

4 порции: 7 кг рубцов, 200 мл бульона, 120 г лука репчатого, 150 г сметаны, 40 г муки, 60 г томата-пюре, 50 г жира, 15 г чеснока, специи по вкусу.

Говяжьи или свиные желудки промывают, выворачивают,

опускают на 4–5 мин. в кипящую воду, очищают слизь, заливают холодной водой и вымачивают 6–8 часов, меняя несколько раз воду. Затем рубцы варят 4 часа и в конце варки солят. Отваренные рубцы нарезают полосками, лук слегка жарят с мукой, добавляют томат-пюре, красный молотый перец, тмин, соединяют с рубцами, заливают бульоном и тушат до готовности. В конце приготовления добавляют сметану и толченый чеснок. Подают с отваренным картофелем или картофельным пюре.

Сердце тушеное

4 порции: 760 г сердца (говяжьего), 60 г зелени петрушки, 400 г основного красного соуса, 90 г лука репчатого, 160 г сметаны, 40 г жира, 400 г картофеля, 80 г моркови, специи по вкусу.

Сердце очищают от пленок, вымачивают в холодной воде 2 часа. Промывают, заливают кипящей водой и варят 3–4 часа. Затем охлаждают, нарезают ломтиками поперек волокон, кладут в сотейник, заливают горячим красным соусом, смешанным со сметаной, добавляют нарезанные картофель, морковь, лук, перец горошком, соль, лавровый лист и тушат до готовности. Посыпают мелко нарезанной зеленью петрушки.

Гуляш из субпродуктов

4 порции: 800 г сердца или 700 г легких (говяжьих), 50 г жира, 500 г красного соуса, 10 г чеснока, 10 г зелени петрушки или укропа, специи: соль, черный перец молотый и лавровый лист по вкусу.

Сердце и легкие варят почти до готовности, нарезают кусками и обжаривают на хорошо разогретом жире. Затем заливают красным соусом, солят, перчат, добавляют лавровый лист и тушат под крышкой на слабом огне до готовности (15–20 мин.). Гуляш подают горячим, посыпают измельченной зеленью, к нему подают жареную или вареную картошку, тушеные овощи, рис или макароны.

Блюда из субпродуктов жареные

Жареная печень по-крестьянски

2–3 порции: 400 г телячьей или свинной печени, 70-100 г шпика, 1 лук репчатый, 2 ст. ложки томата-пюре, ½ стакана сметаны (или отцеженного кислого молока), мука, 1 кг вареного картофеля, 60 г масла сливочного (для жарки картофеля), зелень петрушки, специи: перец черный молотый, тмин, соль по вкусу.

Печень очищают от пленок и желчных протоков, промывают, нарезают соломкой и обкатывают в муке. Шпик нарезают кубиками и обжаривают. Добавляют печень, также обжаривают до образования светло-коричневого цвета и переводят на нагретую тарелку. В конце жира сначала пассеруют до готовности мелко нарезанный лук и выкладывают печень, а затем – муку. Разводят пассеровку небольшим количеством воды с разведенным в ней томатом-пюре, щепотку соли и, по желанию, щепотку сахара, доводят до кипения и варят 2–4 мин. Соус снимают с огня, заправляют сметаной и заливают им печень. Вареный картофель крупно разминают, обжаривают в масле и посыпают смесью соли, тмина и мелко нарезанной петрушки. Печень делят на порции и добавляют картофель. Отдельно подают салат по выбору.

Жареная печень с винным соусом

2-3 порции: 300–400 г телячьей или свиной печени, ½ рюмки красного вина, 60 г масла сливочного, 1 чайная ложка томата-пюре, 1 ст. ложка муки, специи: перец черный молотый, 2–3 шт. перца черного горошком, 1 лавровый лист, лимонный сок, 1 щепотка сахара, лимонный сок, соль по вкусу.

Печень очищают от пленок и желчных протоков, промывают, нарезают ломтиками и обваливают в муке (печень солят конце, иначе она затвердеет) и обжаривают на разогретом жире до образования коричневого цвета. Затем перекладывают на нагретую тарелку и посыпают смесью соли и черного перца. На остальном жире пассеруют муку, вино с разведенным в нем томатом-пюре, перец горошком, лавровый лист, соль, сахар, несколько капель лимонного сока. Полученный соус доводят до кипения, варят 2–3 мин. Снимают с огня и наливают его вокруг печени. Подают с салатом по выбору.

Шашлык из печени

5-6 порций:500–600 г телячьей или свиной печени, 100–150 г свиной грудинки (или шпика), 4–5 стручков перца сладкого, 2 шт. лука репчатого, соль, перец черный молотый, зелень петрушки, шашлычный соус, 25 г масла сливочного, жир для жарки.

Для приготовления шашлыка нужно 6–9 шт. гладких

деревянных палочек или проволочных вертелов. Печень очищают от пленок и желчных протоков, промывают и нарезают кубиками. Копченую грудинку (или шпик) также нарезают кубиками, а лук и перец – кусочками. На палочки последовательно нанизывают: шпик, печень, перец, лук, шпик, печень и т. д., Обжаривают в хорошо разогретой фритюре и кладут на нагретую тарелку (по два шашлыки на порцию). Масло растапливают, добавляют мелко нарезанную петрушку, дважды перемешивают, раскладывают горкой на шашлык и поливают его жиром. Сбоку кладут по 1 чайной ложке шашлычного соуса. Перед подачей на стол все посыпают солью и черным перцем. Подают с салатом из фасоли или картофеля.

Биточки из печени

4 порции: 400 г печени, 20 г жира 80 г шпика, 40 г масла сливочного, 2 яйца, 60 г булки, специи по вкусу.

Говяжью или свиную печень очищают, нарезают кусками, пропускают через мясорубку, добавляют сало, тертую черствую булку, сырые яйца, соль, перец и хорошо вымешивают. Из массы делают шарики, придают форму биточков, укладывают в разогретую сковороду, обжаривают в смальце, затем доводят до готовности в духовке, поливают сливочным маслом. Подать с картофельным пюре или комбинированным гарниром.

Печень панированная

4-5 порции: 400–500 г телячьей или свиной печени, муку, сухари молотые, 2 шт. лука репчатого, горчица, 25 г масла сливочного, жир для жарки, специи: перец черный молотый, 1 лимон, соль по вкусу.

Печень очищают от пленок и желчных протоков, промывают, нарезают ломтиками, обваливают в сухарях и обжаривают на хорошо разогретом жире с обеих сторон. Затем кладут на нагретую тарелку и на каждый кусочек кладут по кусочку масла. На остальном жире пассеруют до золотистого цвета мелко нарезанный лук и снимают с огня. Заправляют его горчицей, черным перцем и солью по вкусу и раскладывают поровну на каждую поджаренный ломтик печени. Разделяют печень на порции и подают с ломтиками лимона (без кожуры) и картофельным пюре. Отдельно подают салат из свежих овощей или соленые овощи.

Торт печеночный

4 порции: 500 г печени, 500 мл молока, 3 яйца, 1 большая репчатый лук, 4–6 ст. ложек муки, вегета, перец черный молотый и соль по вкусу; для начинки: 300 г сыра, 4 яйца, 200 г майонеза, 1 перец болгарский красный.

Печень и лук пропускают через мясорубку, добавляют яйца,

муку, специи, молоко. Регулируя количество молока, смесь доводят до густоты сметаны. Выпекают блины на разогретом масле на небольшом сковородке (диаметр 15–18 см). Яйца отваривают вкрутую. Сыр натирают на терке. Смешивают все с майонезом. Блины перемазывают начинкой, сверху торт посыпают мелко нарезанной зеленью петрушки и кольцами красного перца. Подают холодным.

Почки телячьи с винным соусом

5-6 порций: 1–1,1 кг телячьих почек, 2 шт. лука репчатого, ½ рюмки вина, 2–3 ст. ложки сока из жареного мяса (или крепкого бульона), ½ стакана молока, 60 г масла сливочного, жир для жарки, 1 чайная ложка крахмала, 1–2 лимона, перец черный молотый, соль по вкусу. Почки очищают от надпочечников жира и желез и удаляют почечную лоханку. Затем вымачивают 2–3 часа. в холодной воде, меняя ее через каждый час. Почки отцеживают и снова замачивают еще на 2–3 часа. в молоке. Опять отцеживают, подсушивают салфеткой, нарезают ломтиками и обжаривают на хорошо разогретом жире. Готовые почки вынимают шумовкой и перекладывают на тарелки. К остальным жира вливают вино, добавляют часть масла, по 1 щепотке соли, сахара и черного перца и доводят до кипения. Мелко нарезанный лук пассеруют на остальном масле. Добавляют мясной сок (или крепкий бульон) и разведенный в небольшом количестве воды крахмал и вливают в кипящий жир. Соус, непрерывно помешивая, доводя до загустения и снимают с огня. Подают отдельно в соуснике.

Мозг панированный

4 порции: 300–400 г телячьего или свиного мозга, 2 пучка корней для супа, 3 яйца, ½ стакана молока, 3–4 ст. ложки муки, 1 ст. ложка масла, 60 г масла сливочного, зелень петрушки, специи: перец черный молотый, лавровый лист, лимонный сок, уксус, соль по вкусу.

Мозг вымачивают 1–2 часа в холодной воде, отцеживают. Маринад готовят в эмалированной или стеклянной посуде. Воду доводят до кипения, добавляют нарезанные корни для супа, несколько горошин черного перца, лавровый лист, соль и уксус. В кипящий маринад опускают вымоченный мозг и варят 15 мин. на сильном огне и 10 мин. – на слабом. Охлаждают мозг в маринаде, затем очищают от пленки, нарезают ломтиками и выдерживают 30 мин. в смеси лимонного сока, масла, соли, черного перца и измельченной зелени петрушки. Из яиц, муки, молока и щепотки соли готовят тесто. Обмачивают в нем отцеженный мозг и обжаривают на хорошо разогретом масле, вынимают и перекладывают на тарелку. На остатках масла пассеруют зелень петрушки и выкладывают на мозг. Подают с картофельным пюре

и салатом из помидоров.

Примечание. Мозг можно обвалять в муке, смочить во взбитых яйцах, в сухарях и обжарить. Затем посыпать тертым сыром и подать с салатом из зеленого лука, зелени петрушки и укропа.

Жареный мозг

4 порции: 400–500 г телячьего или свиного мозга, 1 пучок корней для супа, 4 яйца, перец черный горошком и черный перец молотый, уксус, лавровый лист, 3–4 ст. ложки растопленного масла сливочного.

Мозг вымачивают 1–2 часа в холодной воде. В эмалированной или стеклянной посуде готовят маринад. Воду доводят до кипения, добавляют нарезанные корни для супа, несколько горошин черного перца, лавровый лист, соль и уксус. В кипящий маринад опускают отцеженный мозг и варят 15 мин. на сильном огне и 10 мин. – на слабом. Посуду снимают с огня, но мозг из маринада не вынимают к их дальнейшей тепловой обработки. Отцеженный мозг нарезают ломтиками, разделяют на порции и обжаривают с обеих сторон на разогретом масле. Желательно жарить ломтики на отдельных порционных сковородках. Каждый ломтик посыпают смесью соли и молотого перца и выпускают на нее 1 яйцо. Когда яичные белки побелеют, сковороду снимают с огня и посыпают яйца черным перцем. Подают с подсушенным белым хлебом и салатом по выбору.

Мозг жареный с яйцом

4 порции: 1 кг мозга телячьего, 200 г лука репчатого, 2 яйца, 60 г жира, 15 г соли, 1 чайная ложка уксуса, 1 лавровый лист, пучок петрушки, вегета по вкусу.

Очищенный от пленок и хорошо промытый мозг отваривают в подсоленной и подкисленной уксусом воде, добавляют черный перец и лавровый лист. Отварной мозг нарезают кусочками, добавляют мелко нарезанный поджаренный до полуготовности репчатый лук и жарят на сковороде до готовности. В конце добавляют взбитые яйца, соль, вегету и мелко нарезанную петрушку и тушат до готовности яиц. Подают горячим с отваренным картофелем или тушеным рисом.

Рубец телячий, панированный

4 порции: 500–600 г телячьего рубца, 1 пучок корней для супа, 2–3 яйца, муку, сухари молотые, специи: 1 лавровый лист, перец черный горошком, жир для жарки, соль.

Рубец заливают кипятком и вымачивают 5–8 часа в холодной воде (воду меняют каждые 2 часа). Готовят отвар из очищенных корней для супа, лаврового листа, черного перца. Кладут отцеженный рубец в холодный отвар и варят при слабом кипении

до мягкого состояния. Хорошо отцеженный рубец солят, разрезают на порционные куски, обваливают каждый в муке, смачивают во взбитых с щепоткой соли яйцах, панируют в сухарях и обжаривают на хорошо разогретом жире до золотистого цвета. Готовый рубец делят на порции, перекладывают на тарелки и подают с шашлычным соусом, смешанным с мелко нарезанным луком-пореем. Отдельно подают соленые огурцы с толченым чесноком.

Панированный шницель из телячьего рубца

3-4 порции: 500–600 г телячьего рубца, 1 лук репчатый, 1–3 ст. ложки муки, 3–4 яйца, 25 г масла сливочного, 1 чайная ложка томата-пюре, сухари молотые, тертый сыр, жир для жарки, специи: соль, перец черный молотый.

Подготовленный и отваренный рубец мелко секут большим ножом, солят и выдерживают несколько минут. Из масла, муки, небольшого количества бульона (или воды) и 1 яичного желтка готовят густой соус бешамель и соединяют его с рубленым рубцом, мелко нарезанным, пассерованным на небольшом количестве жира луком и солью. Из полученной смеси формуют 3–4 шницели, обваливают каждый в муке, смачивают в остальных взбитых яйцах, панируют в сухарях. Обжаривают на разогретом жире до золотистого цвета. Готовые шницели еще на сковороде посыпают тертым сыром и перекладывают на тарелки. В остальное жира добавляют разведенную в небольшом количестве бульона (или воды) остальную муку, томат-пюре, по 1 щепотке сахара и соли и по одной капле уксуса или коньяка. Соус доводят до кипения и варят 2–3 мин. Снимают с огня и наливают вокруг шницелей. Подают с горчицей, солеными огурцами, тушеным рисом и салатом по сезону.

Биточки из рубца

4 порции: 600 г рубцов говяжьих, 50 г сухарей молотых, 80 г белого хлеба (без корочки), 50 г жира, 60 мл молока, 200 г луковой соуса, 15 г чеснока, специи по вкусу.

Обработанный, промытый рубец заливают холодной водой, солят и варят 4–5 часов. Вареный рубец пропускают через мясорубку, добавляют предварительно замоченный в молоке и отжатый хлеб, толченый чеснок, соль, черный перец, все хорошо перемешивают и взбивают до однородной массы. Из полученной массы формируют биточки круглой формы толщиной 1–1,5 см. Затем биточки панируют в сухарях и жарят на хорошо разогретом жире до готовности. Перед подачей на стол, поливают соусом из лука, подают с картофельным или гороховым пюре.

Рубец в сметанном соусе

4 порции: 1,6 кг рубца, 120 г жира, 120 г лука репчатого,

400 г сметаны, 120 г маргарина, 8 ст. ложек муки, 120 г томата-пюре, 40 г зелени петрушки и сельдерея, специи: уксус, соль, лавровый лист, перец черный молотый по вкусу.

Рубцы отцеживают, опускают в чистую подкисленную уксусом воду и варят до готовности (2–3 час.) Добавляют лавровый лист, лук и сельдерей. Отварной рубец нарезают соломкой и обжаривают на разогретом жире вместе с нарезанным луком, посыпают красным перцем, добавляют томат-пюре. Муку пассеруют на маргарине, охлаждают и разводят сметаной, солят, перчат. Рубцы добавляют к сметанному соусу, доводят до кипения и варят 3–5 мин. Рубцы подают в соусе, на гарнир вареный рис и картофельное пюре.

Рубец, жареный в сухарях

4 порции: 1,6 рубца, 1 пучок корней для супа, 160 г сухарей, 200 г жира, 2–3 зубчика чеснока, 40 г маргарина или масла сливочного, мука, 40 г зелени петрушки, специи по вкусу, для лизона: 4 яйца, 120 г муки.

Говяжий или свиной рубец (желудок) очищают, промывают, солят и выдерживают 15–20 мин. Снова очищают, промывают, заливают холодной водой и варят 5–7 мин. (чтобы избавиться от запаха), отцеживают. Обработанные рубцы варят до готовности, добавляя корни, лук и лавровый лист. Вареные рубцы нарезают кусочками, солят, перчат, натирают толченым чесноком, обваливают в муке, обмачивают в лизоне, панируют в сухарях. Затем обжаривают на разогретом жире с обеих сторон. Перед подачей на стол поливают растопленным маслом или маргарином, подают с тушеным рисом, картофельным пюре или жареным картофелем.

Жареный язык

4 порции: 2 телячьи языки, 2 яйца, 80 г муки, 150 г жира, 100 г сухарей молотых, соль по вкусу.

Языки отваривают в подсоленной воде до готовности, очищают от кожи, нарезают кусочками толщиной 1 см. Кусочки языка обваливают в муке, взбитых яйцах и сухарях и обжаривают на горячем жире. Подают на стол горячим, с овощным гарниром.

Кровянка гусиная

3-4 порции: Кровь из одной гуся, 100 мл молока, 50 г булки (без корочки), 50 г лука репчатого, специи по вкусу.

Свежую гусиную кровь вливают в кипящую воду и варят несколько минут. Сваренную кровь выбрасывают на сито, дают стечь и мелко секут. Черствую булку замачивают в молоке и разминают. На разогретом гусином или свином жире пассеруют лук, добавляют в него подготовленные кровь, булку, хорошо перемешивают, солят, перчат и доводят до готовности.

Блюда из субпродуктов, тушеных и жареных в духовке

Печень по-домашнему

4 порции: 600 г печени (говяжьей), 80 г сметаны, 60 г муки, 100 г лука репчатого, 80 г моркови, 1 яйцо, 10 г зелени петрушки, специи по вкусу.

Печень очищают от пленок и желчных протоков, нарезают ломтиками, слегка отбивают, кладут в кастрюлю, заливают заправкой из яйца, воды, соли и черного перца выдерживают в холодном месте 2 часа. Затем каждый кусок обваливают в муке и жарят с обеих сторон на хорошо разогретом жире до румяной корочки. Лук нарезают мелкими кубиками, морковь шинкуют на крупной терке. Жареную печенку и измельченные овощи кладут в кастрюлю слоями и заливают сметаной. Тушат в духовке до готовности. Горячую печень подают с картофельным пюре, поливают соусом, в котором тушилась печень.

Мозг, запеченный в яйце

4 порции: 800 г мозга, 15 г зелени петрушки, 80 г лука репчатого, 15 г уксуса, 50 г жира, 4 яйца, специи: соль, перец черный молотый и горошком, лавровый лист по вкусу.

Очищенный и промытый мозг кладут в холодную воду с уксусом, доводят до кипения, добавляют соль, черный перец горошком и лавровый лист и варят на слабом огне 25–30 мин. Вареный и охлажденный мозг нарезают ломтиками. Поджаривают лук до золотистого цвета, кладут нарезанный мозг, заливают взбитыми яйцами и ставят в духовку. Запекают до готовности яиц и образования на поверхности румяной корочки. Горячий мозг подают с картофельным пюре, посыпают мелко нарезанной зеленью петрушки.

Тушеный рубец

4 порции: 640 г говяжьего рубца, 20 г пшеничной муки, 200 г костей, 40 г твердого сыра, 80 г моркови, 20 г сухарей молотых, 80 г петрушки (корень), 80 г лука репчатого, 50 г смальца, зелень петрушки, специи: соль, перец черный, перец красный сладкий молотый по вкусу.

Свежий рубец после вымачивания заливают бульоном из костей, варят 3–4 часа. Охлаждают. Морковь, петрушку, лук отваривают в небольшом количестве воды. Охлажденный рубец нарезают полосками и смешивают с измельченными вареными овощами. Пшеничную муку пассеруют на смальце, добавляют красный и черный перец, зелень петрушки, соль, перемешивают и

соединяют с рубцом. Всю массу перекладывают в смазанную жиром сковороду или термостойкую кастрюлю, посыпают тертым сыром и сухарями, ставят в горячую духовку и тушат до готовности.

Блюда из тушеной колбасы

Тушеные сосиски с овощами

4-5 порций: 4–6 сосисок, 2–3 шт. моркови, 10–12 грибов, 2–3 ст. ложки зеленого горошка (консервированного), 1 стакан бульона, 2 ст. ложки муки, 1 стакан красного вина, 1 лук репчатый, 2–3 ст. ложки жира для жарки, зелень петрушки и укропа, специи: перец черный молотый, перец красный сладкий (или горький) молотый, перец душистый, лавровый лист, соль по вкусу.

На разогретом жире пассеруют мелко нарезанный лук и очищенные от упаковки нарезанные кусочками сосиски. Через несколько минут добавляют морковь, нарезанную кубиками, и грибы соломкой. Тушат на слабом огне 10–15 мин. Добавляя бульон (½ стакана) малыми порциями. Добавляют отцеженный горошек, красный, черный и душистый перец, лавровый лист и разведенную в остальных бульона муку. Все заливают вином, солят, доводят до кипения и варят еще 5–6 мин. на умеренном огне. Посыпают мелко нарезанной петрушкой и укропом. Подают с отварным картофелем или отварными изделиями из теста, полить растопленным сливочным маслом и салатом по выбору.

Сосиски, тушенные с капустой

4 порции: 400 г сосисок, 350 г лука репчатого, 120 г томата-пюре, 160 г смальца, 60 г чеснока, 2,8 кг капусты свежей, 200 г моркови, 80 г муки, 160 г маргарина, специи по вкусу.

Очищенные сосиски нарезают кусочками и жарят с нарезанным луком и чесноком. Добавляют томат-пюре, красный перец, соль небольшое количество воды или бульона, тушат 5-10 мин. Отдельно жарят нашинкованные лук и морковь, добавляют свежую или квашеную капусту, солят, перемешивают, при необходимости добавляют небольшое количество воды и тушат. В конце тушения добавляют томат-пасту и разведенную мучную пассеровку, соль и перец. Доводят капусту до готовности. В кастрюлю кладут слой тушеной капусты, слой сосисок, снова капусту, и все вместе тушат 10 мин. Подают с отваренным картофелем, посыпают зеленью.

Тушеная колбаса

1–2 порции: 150–200 г колбасы, 1 лук репчатый 2 шт. картофеля, 1–2 шт. помидоров, 2 стручка сладкого перца, 1–2 шт. яиц, 2–3 ст. ложки масла, зелень петрушки, перец черный молотый, соль.

Мелко нарезанный лук пассеруют на разогретом жире до золотистого цвета. Добавляют нарезанную маленькими кубиками

колбасу. Затем добавляют нарезанный тонкими ломтиками картофель, перец, помидоры. Тушат под крышкой на слабом огне 15 минут и солят. На готовую смесь выпускают яйца и жарят, не перемешивая, пока белки не приобретут молочно-белого цвета. Сверху посыпают мелко нарезанной зеленью петрушки и подают с салатом по выбору.

Блюда из жареной колбасы

Жареная колбаса в маринаде

2-3 порции: 200–250 г колбасы различных видов, 100 г копченой свиной грудинки (или жирной ветчины), 1 лук репчатый, 1 зубок чеснока, ½ рюмки вина, 1 чайная ложка горчицы, 1 ст. ложка масла, жир для жарки, специи: перец черный горошком, лимонный сок, 1 щепотка тертой лимонной цедры.

Из вина, лимонного сока, горчицы, масла, мелко нарезанного лука и чеснока, черного перца готовят маринад. Колбасу нарезают кубиками и 24 часа выдерживают в маринаде. Затем хорошо отцеживают и обжаривают на хорошо разогретом жире до румяного оттенка. За несколько минут до готовности сковороду закрывают крышкой. Готовую колбасу вынимают на тарелку. К остальному жиру добавляют маринад и немного воды. Доводят до кипения и варят 1–2 мин. Соусом заливают колбасу. Подают с салатом по сезону.

Колбаса жареная, приправленной луком

1 порция: 100–150 г свежей колбасы (разных видов) типа вареной, 1 лук репчатый, 3–4 шт. вареного картофеля, жир для жарки, 1 щепотка перца красного сладкого молотого.

Колбасу нарезают кубиками, обжаривают на разогретом жире до румяного оттенка и посыпают мелко нарезанным луком. Через 1–2 мин. добавляют небольшое количество бульона (или воды) и закрывают крышкой. Колбасу тушат до полумягкого состояния и перекладывают на тарелку. На остальном жира обжаривают отваренный и нарезанный кружочками картофель, посыпают ее красным перцем по желанию. На готовый картофель выкладывают поджаренную колбасу. Подают с салатом по сезону.

Крокеты из обрезков колбасы и мяса панированные

3 порции: 300–350 г обрезков колбасы и вареного или тушеного мяса, 100 г вареных корней для супа (из мясного бульона), 1–2 шт. вареного картофеля, 4 яйца, ½ стакана молока, 2 куска черствого белого хлеба, 25 г масла сливочного, 2–3 ст. ложки муки, по 1 щепотке соли, тертого мускатного ореха и черного молотого перца, 1 ст. ложка горчицы, 1 небольшой соленый огурец, жир для жарки.

Половину муки слегка пассеруют с маслом и разводят пассеровку молоком, смешанным с 1 желтком – готовят густой соус бешамель. Обрезки колбасы, мяса, корни, картофель пропускают через мясорубку и вымешивают вместе с соусом бешамель, мелко нарезанным соленым огурцом, горчицей, солью, мускатным орехом и мелко нарезанным хлебом. Из полученной

массы формируют крокеты овальной формы длиной 5–6 см, обваливают их в муке, смачивают во взбитых яйцах, панируют в сухарях. Обжаривают на хорошо разогретом фритюре. Подают с картофельным пюре или пюре из шпината, вареной фасолью и салатом из красной свеклы. Отдельно подают соус по выбору.

Сосиски с сыром и окороком

2 порции: 4 сосиски, 100 г твердого сыра, 4 тонкие кусочки окорока или копченого сала (корейки, грудинки).

Сыр нарезают ломтиками. Сосиски разрезают вдоль на ¾ длины. В середину сосиски вкладывают ломтик сыра, обматывают кусочками окорока или сала и жарят на разогретой сковороде 1 мин. Подают на стол с солеными, маринованными или консервированными овощами.

Колбаса тушеная в соусе

200-300 г колбасы, 1 стебель лука-порея, 1 стакан бульона, 1–2 чайные ложки муки, 2–3 ст. ложки жира для жарки, специи: перец черный молотый, соль по вкусу.

Мелко нарезанный лук пассеруют на разогретом жире. Добавляют нарезанную мелкими кубиками колбасу и тушат до мягкого состояния. Все посыпают мукой, заливают кипящим бульоном (или кипятком), солят по вкусу, перчат и добавляют 1 чайную ложку томата-пюре по желанию. Накрывают посуду крышкой, тушат на слабом огне до испарения жидкости. Подают с жареным картофелем и солеными овощами.

Тушеные обрезки колбасы и ветчины по-венгерски

3-4 порции: 500–600 г обрезков колбасы, ветчины и др… 3 шт. лука репчатого, 1–2 чайные ложки горчицы, несколько капель уксуса и вина, 1 ст. ложка муки, 2–3 ст. ложки сливок (или сметаны), 1 стакан бульона, 1 ст. ложка масла, 2 ст. ложки смальца, специи: перец черный молотый, перец душистый, лавровый лист, 1 ст. ложка перца красного сладкого молотого, соль по вкусу.

Мелко нарезанные обрезки смешивают с горчицей, маслом, уксусом и вином, выдерживают. На разогретом жире пассеруют до золотистого цвета мелко нарезанный лук и посыпают красным перцем. Добавляют обрезки, тушат 4–6 мин. Посыпают мукой и заливают горячим бульоном (или кипятком). Добавляют черный перец и лавровый лист по вкусу. Доводят до кипения и тушат на слабом огне 10 мин. Затем заправляют сметаной или сливками. Подают с жареными кнедлями, жареным картофелем и салатом по выбору.

Колбасные изделия, жареные на решетке

Сосиски, жареные на решетке

1 порция: 1 сосиска, 1 ст. масла, 1 сформирована в виде квадрата ломоть белого хлеба, сок жареного мяса.

Очищенную от оболочки сосиску разрезают вдоль пополам, смазывают маслом, кладут на предварительно нагретую решетку и обжаривают с обеих сторон. Обжаренный до золотистого цвета кусок хлеба перекладывают на тарелку и сбрызгивают мясным соком. На хлеб выкладывают сосиску, а сбоку – небольшое количество горчицы. Отдельно подают картофельный салат.

Сало или бекон, жареные на решетке

1 порция: 120–150 г сала (или бекона), 2 ст. ложки крошек черствого белого хлеба, горчица по желанию.

Ломтики сала кладут на разделочную доску, хорошо посыпают крошками хлеба. Затем жарят на хорошо нагретой решетке. Часто переворачивать. Подают на деревянной тарелке с мелко нарезанными луком и зеленью петрушки, горчицей, солеными огурцами.

Колбаса с белой фасолью

4-6 порций: ½ стакана белой фасоли, 200 г вареной или копченой колбасы, 100 г сала, 1 лук репчатый, 1 чайная ложка перца красного сладкого молотого, соль.

Фасоль замачивают с вечера, отцеживают. Перекладывают в кастрюлю с чистой водой и медленно доводят до кипения, варят на слабом огне до готовности, но не переваривают. Добавляют нарезанное кубиками сало, красный перец и соль. Колбасу нарезают на 4–6 кусочков, выкладывают в неглубокую посуду, посыпают измельченным луком, добавляют 3–4 ст. ложки воды и запекают в духовке. Добавляют фасоль и продолжают запекать в духовке до испарения большей части жидкости. Подают с солеными или маринованными овощами.

Колбаса с солеными овощами и луком-порей

6-8 порций: 500 г копченой колбасы, 3 шт. лука-порея, 1 лук репчатый, 3–4 листья квашеной капусты, 3 стручка перца сладкого, 2 стручка перца острого, соленые овощи – всего 500 г (1 морковь, 1 помидор, несколько соцветий цветной капусты, 1 огурец), ½ стакана растительного масла, 1 чайная ложка муки, 1 чайная ложка перца красного сладкого молотого.

Из перца удаляют плодоножки и семян, остальные соленых овощей отцеживают и нарезают кусочками. Колбасу, лук

репчатый и лук-порей нарезают кружочками, листья квашеной капусты секут и все перемешивают с другими овощами. Посыпают красным перцем и мукой, заливают маслом и тушат на слабом огне до готовности. Подают на стол с отваренным картофелем или лапшой.

Блюда из рыбы

Советы хозяйке

Свежая рыба имеет плотное мясо, ярко-красные жабры, выпуклые прозрачные глаза и гладкую чешую, плотно прилегает к коже. При нажатии пальцем ямка на тушке или совсем не образуется, или быстро исчезает. Брошенная в воду свежая рыба быстро тонет, не свежая всплывает. Мороженую рыбу размораживают только в холодной воде. В холодильнике свежую рыбу нужно хранить при температуре не выше 4–5°С, в целлофане, чтобы все продукты не набрались запаха рыбы. Нельзя оставлять рыбные продукты на свете: их жир легко окисляется, еда приобретает неприятный привкус. Готовые рыбные блюда не стоит держать более двух дней, даже в холодильнике. Чтобы определить, не испортилась рыба, нужно сварить кусочек в закрытой посуде. Чтобы свежая рыба не выскальзывала из рук, ее тщательно натирают солью, а затем моются. После этого и чешуя будет сниматься значительно легче. Чистят рыбу против чешуи, от хвоста к голове. Если во время потрошения разлилась желчь, рыбу немедленно промывают, а место, на которое попала желчь, натирают солью, а затем хорошо промывают. Для удаления во время варки специфического запаха щуки, сома, кроме корней, лука и специй, на каждый литр воды добавляют ½ стакана огуречного рассола. Чтобы рыба не имела болотного запаха, ее промывают в очень крепком растворе соли или натирают черным перцем и укропом, а через 20 мин. промывают и готовят, используя укроп. Соленую рыбу сначала вымачивают в холодной воде в течение 1 час. Затем очищают, отрезают голову, потрошат, промывают и вновь вымачивают 5–6 часов. Заменяя воду несколько раз. Соленую сельдь можно залить молоком и не вымачивать. Если вымоченная сельдь оказался без вкуса, его заливают 2-3-процентным подсоленным столовым уксусом и на 2–3 часа. ставят в холодильник, уксус затем сливают. Снимают кожу с сельди от головы до хвоста. Карась, линь, карп в соусе будут более сочными, если их запечь в духовке. Рыбу лучше готовить в неглубокой посуде: она меньше разваривается и ее легче вынимать. Чтобы рыба при варке сохранила форму, ее следует перевязать ниткой и положить брюшком вниз. Чтобы вареная рыба была вкуснее, солить и перчить ее нужно в самом конце варки. Если рыба сильно разварилась и начинает крошиться (разделяться на чешуйки), нужно добавить огуречного рассола. Куски останутся целыми, а блюдо будет более вкусной и душистой. В рыбе, сваренной на пару, сохраняется больше вкусовых качеств. Рыба будет гораздо вкуснее, если за 15–20 мин.

до жарки положить ее в смесь лимонного сока, масла, соли, мелко нарезанного лука репчатого и зелени петрушки. Подготовленную к обжаривания рыбу желательно подсушить салфеткой. Обжаренные куски рыбы не желательно прокалывать вилкой, чтобы не вытекал сок. Жареная рыба будет вкуснее, если выдержать ее в молоке, затем обвалять в муке и обжарить на кипящем масле. Любая рыба будет вкуснее, если жарить ее на смеси масла и сливочного масла. Однако рыбу для холодных блюд жарят на масле. Чтобы во время жарки рыбы не было неприятного запаха, в масло кладут очищенную и нарезанную тонкими ломтиками картофель. При запекании рыбного филе в тесте желательно обкатать его в муке, а затем обмочить в тесто. Запекая рыбу в сметанном соусе, на сковороду сначала наливают часть соуса, а затем кладут жареную рыбу. Если во время варки фаршированной рыбы добавить шафран или луковую шелуху, то рыба приобретет приятного цвета и вкуса. Чтобы на посуде не оставался запах рыбы, нужно протереть ее губкой, смоченной в уксусе, или промыть холодной водой с мылом.

Блюда из рыбы вареные

Рыбное филе под овощным соусом

3-4 порции: 400 грибного филе, 4 шт. моркови, 2 шт. лука репчатого, 1 ломтик сельдерея, 500 г картофеля, 60 г масла сливочного, 1 ст. ложка томата-пюре, 1 стакан столового вина, 1 яблоко, ½ лимона, специи: перец черный молотый, лавровый лист, соль.

Филе нарезают кусочками. Половину мелко нарезанного лука выкладывают на дно посуды. Сверху выкладывают рыбное филе, добавляют подсоленную воду (вода должна покрыть рыбу) и варят 10–15 мин. Остальной нарезанный лук вместе с нарезанными кубиками моркови, сельдерея и яблоки тушат в вине, добавляют лавровый лист, процеженный бульон, в котором варилась рыба, и тушат до готовности. Нарезанный кубиками картофель отваривают в подсоленной воде, отцеживают и выкладывают на большое блюдо. Сверху выкладывают рыбное филе и заливают половиной растопленного масла.

Соус: овощи протирают сквозь сито, солят, перчат, сбрызгивают лимонным соком по вкусу, доводят до кипения и варят еще несколько минут на слабом огне. Добавляют остальную сливочного масла, поливают рыбу готовым соусом и подают с салатом из соленых огурцов.

Рыбное филе под белым соусом

5-6 порций: 600–700 г рыбного филе, 1 лук репчатый, ½ стакана вина, 3 ст. ложки масла, 1 небольшой соленый огурец, зелень петрушки и укропа, специи: 5–6 шт. перца черного горошком, 1 лавровый лист, натертая цедра и сок 1 лимона, тмин, 1 щепотка сахара, соль по вкусу.

Рыбное филе нарезают на 5–6 порций. 3 стакана воды доводят до кипения, добавляют черный перец, лавровый лист и соль. Опускают крупно нарезанный лук в кипяток через 5 мин., опускают куски рыбы и варят на слабом огне 10 мин. Вливают вино, выдерживают рыбу еще 2–3 мин. Затем вынимают из отвара и дают стечь. Бульон процеживают и добавляют сахар. Муку пассеруют на масле до светло-желтого цвета и разводят холодным бульоном. Соус доводят до кипения, добавляют цедру и лимонный сок и снимают с огня. Огурец очень мелко нарезают и смешивают с измельченной зеленью петрушки. Перед подачей на стол на каждую порцию рыбы кладут смесь петрушки с огурцом, подают с вареным картофелем, политым растопленным маслом и посыпанной порубленной зеленью петрушки, тмином и солью.

Рыбное филе под винным соусом

4-5 порций: 700 г филе рыбы, 0,5 л красного вина, 20 г жира, 30 г масла сливочного, 1 ст. ложка муки, 3–4 кусочка лимона, черный перец молотый, соль по вкусу.

Филе промывают, натирают кусочки солью и перцем. В кастрюле доводят до кипения вино и жир, опускают подготовленную рыбу, варят 15–20 мин. и вынимают. На разогретом сливочном масле пассеруют муку и заправляют ним процеженный рыбный бульон, доводят до кипения. Готовую рыбу заливают приготовленным соусом.

Мозаика с рыбным филе под белым соусом

5-6 порций: 600–700 г рыбного филе, 4 шт. моркови, 3 сваренных вкрутую яйца, 1 ломтик сельдерея (корень), 1 лук репчатый небольшой, 3 ст. ложки масла, 1 рюмка белого сухого вина, 3 ст. ложки муки, специи: перец черный молотый, лавровый лист, лимон, соль. Очищенные корни и лук отваривают целыми в 3-х стаканах кипящей воды до полуготовности. Добавляют вино, черный перец, лавровый лист, тертую лимонную цедру и соль. Доводят до кипения, опускают рыбное филе и отваривают на слабом огне 10 мин. Корни и филе вынимают, дают стечь, охлаждают и нарезают кубиками. Яйца тоже нарезают кубиками, смешивают с рыбным филе, добавляют соль, перец, перемешивают и делят на порции. Муку пассеруют на масле до светло-желтого цвета и разводят охлажденным и процеженным бульоном. Заправляют солью, лимонным соком и доводят до кипения. Перед подачей на стол каждую порцию поливают горячим соусом, сбоку кладут кружочки лимона и ломтик яйца. Отдельно подают салат по сезону.

Рыбные тефтельки

4-5 порций: 600 г рыбы, 1 пучок корней для супа, 1 лук репчатый, несколько грибов, 1 яйцо, несколько изюминок, 1 ст. ложка томата-пюре, 2–3 куска черствого хлеба без корочки, 1 стакан вина, ½ стакана растительного масла, специи: перец черный молотый, соль.

Рыбу потрошат, снимают чешую, нарезают кусочками и отваривают в 2 стаканах воды вместе с измельченным луком и солью. Из рыбы удаляют кости, протирают. Бульон процеживают и замачивают в нем хлеб. Мелко нарезанные корни для супа тушат в масле и вине. Затем протирают через сито и смешивают с протертой рыбой и томатом-пюре, нарезанными на ломтики грибами, отцеженным хлебом, изюмом, яйцом, солью, перцем по вкусу. Неглубокую посуду хорошо смазывают маслом и выкладывают в него маленькими шариками приготовленную массу с помощью, смоченной в воде ложки. Сбоку вливают 5–6 ст. ложек горячего бульона. Отваривают на слабом огне до

готовности тефтели. Массу можно выложить в специальные формочки, смазанные жиром. Тефтели в формочках готовят на водяной бане. Готовые тефтели заправляют соусом и подают с подсушенным хлебом и охлажденным белым вином.

Блюда из рыбы жареные

Жареная речная рыба (мелкая)

5-6 порций: 1 кг мелкой рыбы (длиной 5–6 см), соль, муку, масло для жарки.

Рыбу промывают в проточной воде (большую потрошат), отцеживают, посыпают солью и выдерживают 30–40 мин. Затем обваливают в муке, обжаривают на хорошо разогретом масле и откидывают на сито. Когда жир стечет, выкладывают рыбу на тарелки горками. Подают горячей с четвертинками лимона.

Жареный сом

2 порции: 2 куска рыбы (весом по 150–200 г каждый), 2 яйца, жир для жарки, 1 лимон, специи: перец черный молотый, соль по вкусу.

Рыбу обрызгивают лимонным соком, посыпают солью и черным перцем, обваливают в муке, смачивают во взбитых яичных белках и обжаривают с обеих сторон на хорошо разогретом жире. Готовую рыбу перекладывают на нагретую тарелку, посыпают мелко нарезанной подсоленной зеленью петрушки и подают с картофельным пюре и ломтиками лимона.

Рыба жареная (панированная)

5-6 порции: 1–1,2 кг рыбы или подготовленного рыбного филе, 500 г свежих грибов (шампиньонов), 1 лук репчатый, 50–60 г маслин, 1 неполный стакан масла, томат-пюре или свежие помидоры, сухари молотые. Специи: лимонный сок, перец черный молотый, соль по вкусу.

Подготовленную рыбу разрезают на куски (желательно, толстые), сбрызгивают с обеих сторон лимонным соком, выдерживают 15–20 мин. Солят, посыпают черным перцем. Затем обваливают в муке и обжаривают на масле. На остальной жира последовательно тушат до готовности крупно нарезанный лук, нарезанные соломкой грибы и маслины (без косточек). Через 5-10 мин. смесь заправляют солью и черным перцем по вкусу (или 1 щепоткой сахара и лимонным соком) и снимают с огня. Поджаренное рыбное филе разделяют на порции, переводят на нагретые тарелки, сверху выкладывают смесью овощей и грибов и посыпают измельченной зеленью петрушки. Подают с подсоленными ломтиками помидоров или томатом-пюре. Отдельно подают картофельный салат или салат по сезону.

Рыба жареная в тесте

5-6 порций: 1–1,2 кг рыбы или рыбного филе, 2 яйца, 1 стакан молока, мука, лимонный сок, жир для жарки, 25 г масла сливочного, перец черный молотый, соль по вкусу.

Подготовленное рыбное филе обрызгивают лимонным соком, солят, перчат и выдерживают несколько минут. Из яиц, молока, муки и щепотки соли готовят тесто (чуть гуще, чем на блины), смачивают в нем рыбное филе и обжаривают на разогретом жире до светло-золотистого цвета. Готовое филе перекладывают на нагретые тарелки и на каждый кусочек кладут немного сливочного масла. Подают с соусами (на майонезной основе) по выбору и салатом по сезону.

Рыба панированная по-крестьянски

5-6 порций: 1–1,2 кг рыбы или рыбного филе, 5–6 яиц, муку, молотые сухари, жир для жаренья, перец черный молотый, соль по вкусу.

Подготовленную рыбу нарезают порционными кусками, слегка солят, посыпают перцем и обваливают в муке. Яйца взбивают и обмачивают у них подготовленную рыбу, затем панируют в сухарях. Повторяют это вторично и обжаривают до светло-желтого цвета на хорошо разогретом жире. Готовую рыбу перекладывают на разогретые тарелки, на гарнир добавляют ломтики лимонов (без кожуры), ломтики круто сваренных яиц. Отдельно подают соус-майонез.

Карп по-береговски

4 порции: 800 г карпа, 100 г лука репчатого, 60 г копченого сала, 50 г муки, 60 г масла, 10 г зелени петрушки, соль и перец красный сладкий молотый по вкусу.

Рыбу средней величины с головой без жабр натирают солью. Для приготовления фарша нарезают копченое сало, обжаривают до полуготовности, добавляют нарезанный лук, насеченным зелень петрушки, соль и красный перец. Подготовленного карпа фаршируют, обваливают в муке, посыпают красным перцем и жарят в масле до образования золотистой корочки. Готовую рыбу подают без гарнира, украшают петрушкой.

Филе соленой сельди маринованное

2 порции: 4 филе сельди (400 г), 1 рюмка белого вина, 1 лук репчатый, 1 чайная ложка горчицы, 1–2 шт. перца душистого горошком, 3–4 ст. ложки масла, 2–3 ст. ложки муки, специи: 1 щепотка сахара, ½ стакана разведенного уксуса, перец красный сладкий молотый, перец черный молотый, 1 лавровый лист малый, соль по вкусу.

Филе вымачивают 30 мин. в холодной воде и еще 30 мин. в маринаде, приготовленном из уксуса, вина и горчицы. Вынимают и дают стечь. Подготовленную рыбу обваливают в муке, обжаривают на разогретом жире и вынимают. На том же жире пассеруют мелко нарезанный лук, посыпают ее красным перцем и мукой и разводят пассеровку маринадом. Доводят соус

до кипения, заправляют лавровым листом, душистым перцем, сахаром и солью по вкусу и снимают с огня. Перед подачей на стол поджаренное филе выкладывают на картофельное пюре. Отдельно подают соус, салат из соленых овощей или соленые огурцы.

Рыбное филе с грибами

2 порции: 2 рыбные филе (по 150 г каждое), 200 г грибов (небольших шампиньонов), 25 г масла сливочного, молоко, зелень петрушки, сок 2-х лимонов, жир для жарки, соль по вкусу.

Филе обрызгивают с обеих сторон лимонным соком, выдерживают 30 мин. и солят. Грибы мелко шинкуют, пассеруют на хорошо разогретом жире и солят. Грибы можно положить на филе рыбы и жарить, периодически переворачивая, до светло-коричневого цвета. Перед тем как снять рыбу с огня, ее посыпают мелко нарезанной зеленью петрушки. Готовую рыбу перекладывают на нагретые тарелки и заливают растопленным сливочным маслом. Подают на стол с картофельным пюре, тушеным рисом и салатом по сезону.

Рыба под маринадом

4 порции: 800 г карпа или хека или 1 кг толстолобика или 800 г щуки или трески, 50 г муки, 50 г масла, 400 г маринада, 30 г зеленого лука, соль по вкусу, для маринада: 100 г моркови, 100 г петрушки (корень), 300 г томата-пюре, 80 г масла, 40 г сахара, специи по вкусу.

Рыбу разрабатывают на филе с кожурой, нарезают кусками, солят, обваливают в муке, жарят на масле до готовности. Жареную рыбу заливают маринадом, хорошо прогревают, слегка охлаждают и выдерживают в холодильнике 2–3 часа. Для приготовления маринада морковь и петрушку нарезают соломкой, лук кубиками, все пассеруют на масле, добавляют томат-пюре и пассеруют еще 10–15 мин. Затем разводят рыбным бульоном, добавляют уксус, соль, сахар, лавровый лист, черный перец горошком, гвоздику и кипятят 10–15 мин. Подают рыбу горячей, посыпают мелко нарезанной зеленью лука.

Рыба по-верховински

4 порции: 1 кг карпа или 800 г хека или 800 г минтая, 50 г масла, 150 г лука репчатого, 150 г перца стручкового сладкого, 400 г помидоров, 50 г муки, специи по вкусу.

Подготовленную рыбу – карп, хек или минтай – нарезают кусочками, солят, обваливают в муке и жарят до румяной корочки. Нарезанный кубиками лук поджаривают до полуготовности, добавляют свежий стручковый перец и тушат под крышкой. Когда перец станет мягким, добавляют нарезанные свежие помидоры, солят, перчат и тушат до готовности. Жареную

рыбу перекладывают в сотейник, заливают тушеными овощами и доводят до кипения, через 3–4 мин. снимают с огня. Подают горячей вместе с тушеными овощами.

Примечание. Свежие овощи можно заменить консервированными.

Рыба по-домашнему

4 порции: 800 г хека или минтая, 50 г масла сливочного, 2 яйца, 300 г сметаны, 60 г масла, 60 г сухарей молотых, 10 г зелени петрушки, соль и перец черный молотый по вкусу.

Хек или минтай разрабатывают на филе с кожурой, нарезают кусками, слегка отбивают и посыпают солью и черным перцем. Из взбитых яиц и сметаны готовят лизон. Куски рыбы смачивают в лизоне, обваливают в сухарях и жарят на масле до золотистой корочки. Жареную рыбу подают горячим с жареным картофелем или картофельными крокетами, поливают растопленным сливочным маслом, украшают зеленью.

Рыба, запеченная в яйце

4 порции: 800 г рыбы, 25 г муки, 40 г масла, 2 яйца, 60 мл молока, соль, зелень по вкусу.

Карп, минтай или другую рыбу промывают, снимают с нее чешую, чистят, вырезают плавники, удаляют жабры, промывают, отрезают голову и нарезают кружочками. Панируют в муке и обжаривают на растительном масле с обеих сторон. Рыбу выкладывают на смазанную жиром сковороду. Яйца взбивают в течение 1 мин. Добавляют молоко и соль и заливают рыбу. Запекают рыбу в духовке до готовности. Перед подачей на стол посыпать мелко нарезанной зеленью петрушки или укропа.

Крученики рыбные

4 порции: 1 кг филе скумбрии, 150 г лука репчатого, 50 г жира, 80 г хлеба белого, 2 шт. яиц, 50 г муки, 50 г масла сливочного, 15 г зелени петрушки, специи: соль, перец черный молотый по вкусу.

Филе рыбы делят на две части. Одну часть отбивают, вторую половину пропускают через мясорубку, добавляют пассерованный лук, размоченный в воде хлеб, 1 яйцо, соль, перец черный и хорошо вымешивают. Фарш выкладывают на отраженные куски филе, сворачивают в рулет и перевязывают нитками, обваливают в муке, смачивают во взбитом яйце и жарят на хорошо разогретом масле до готовности. Готовые крученики подают горячими с жареным картофелем или картофельным пюре, украшают зеленью.

Шашлык из рыбы

4 порции: 800 г рыбы судака или трески, 100 г лука репчатого,140 мл молока, 100 г муки, 2 яйца, 80 г масла, специи:

40 г уксуса, 5 г сахара, соль и перец черный молотый по вкусу.

Рыбное филе с кожурой нарезают кусками, кладут в посуду, добавляют лук, солят, перчат, заливают уксусом, растворенным в воде с сахаром, и выдерживают в холодном месте 5–6 часов. Затем куски рыбы нанизывают на небольшие деревянные палочки (вертела) вперемежку с луком, смачивают в жидком тесте из молока, муки и яиц и жарят на сковороде в хорошо разогретом масле до золотистого цвета. Готовый шашлык подают с овощным салатом.

Шницель из молотой рыбы

5-6 порций: 1 кг рыбы или рыбного филе, 60 г масла сливочного, 1 стакан масла, 1 стакан сухарей молотых, 5–6 яиц, 4 ломтика черствого белого хлеба (без корочки), 2 шт. вареного картофеля, 1–2 ст. ложки сметаны, специи: 1 мускатный орех, перец черный молотый и соль по вкусу.

Подготовленную и нарезанную кусками рыбу пропускают через мясорубку вместе с хлебом, смоченным в сметане. Полученную массу вымешивают с 1 яйцом и 1 яичным желтком, половиной порции масла, размять вилкой, перцем, тертым мускатным орехом и солью (если смесь получилась жидкой, добавляют 1–2 ст. ложки сухарей). Из массы формируют шницели, каждый обваливают в муке и выдерживают несколько минут. Яйца и белок взбивают, обмачивают у них шницели, затем панируют в сухарях и обжаривают на хорошо разогретом жире. Подают на стол с ломтиками лимона, вареной картошкой или картофельным салатом и ломтиками круто сваренных яиц (2 шт.).

Пикантный шницель из молотой рыбы

5-6 порций: 1 кг рыбы или рыбного филе, 90 г масла сливочного, 300 г картофеля, 5–6 яиц, ½ рюмки белого вина, 2 куска черствого хлеба, мука, сухари молотые, зелень петрушки, соленый огурец, специи: 1 мускатный орех, соль, перец черный молотый.

Подготовленную рыбу нарезают кусками и пропускают через мясорубку вместе со слегка смоченным в вине хлебом и картофелем. Полученную смесь вымешивают вместе с половиной порции масла, мелко нарезанным соленым огурцом, 1 яйцом и 1 яичным желтком, тертым мускатным орехом, мелко нарезанной зеленью петрушки, перцем и солью. Из полученной массы формируют шницели, обваливают их в муке и выдерживают несколько минут. Сбивают остальные яйца. Шницели панируют в сухарях и обмачивают во взбитых яйцах. Затем обжариваем до золотистого цвета на хорошо разогретом жире. Остальные масла делят на небольшие кусочки и кладут на каждый шницель. Подают с гарниром из сваренных вкрутую яиц, красной свеклы и

салатом по сезону.

Блюда из рыбы тушеные

Тушеный карп

4-5 порций: 1 карп (весом 1,2–1,5 кг), 3 шт. лука репчатого, 1 пучок корней для супа, 1 бутылка темного пива, 5–6 шт. медового печенья, специи: 2 почки гвоздики, 1 лавровый лист, 6 шт. перца душистого горошком, сок 1 лимона, тертая лимона цедра, 60 г масла сливочного, соль по вкусу.

Рыбу очищают, вынимают внутренности, отрезают голову и плавники, разрезают на порционные куски, по возможности, удаляют кости. Затем смазывают каждый кусок лимонным соком и выдерживают. Лук и корни мелко нарезают и пассеруют на масле. Добавляют лимонную цедру, гвоздику, лавровый лист, душистый перец и снова тушат 15 мин. на слабом огне. Все протирают сквозь сито, заливают пивом, посыпают измельченным на терке печеньем, добавляют соль и сахар по вкусу и доводят до кипения. В кипящий соус кладут куски рыбы и тушат 30 мин. на слабом огне. На гарнир подают картофельный салат, красную свеклу и соленые огурцы.

Тушеные карп с грибами

4-6 порций: 1 карп (весом примерно 1 кг), 500 г грибов свежих, 1 ст. ложка изюма, 1 стакан белого вина, 1–2 сваренных вкрутую яйца, 90 г масла сливочного, специи: 1 лимон, перец черный молотый, соль по вкусу.

Из карпа удаляют плавники, отрезают голову. Рыбу заливают на 15 мин. подсоленным кипятком, вынимают и отделяют кожу и кости. Мясо протирают через редкое сито, вымешивают с солью, черным перцем и лимонным соком, выдерживают. Промытые, очищенные грибы тушат в небольшом количестве сливочного масла и выкладывают на дно жаростойкой стеклянной посуды. Вино доводят до кипения вместе с изюмом и слегка охлаждают. К рыбной массе добавляют кусочек масла и вино с изюмом, хорошо вымешивают. Полученную смесь выкладывают на грибы и верхним слоем выкладывают нарезанное тонкими кусочками сливочное масло. Посуду плотно накрывают крышкой и тушат подготовленное блюдо 10–15 мин. на слабом огне. Делят на порции, осторожно перекладывают на тарелки и подают с яйцами, нарезанными кружочками, и ломтиками лимона. Отдельно подают картофельный салат или макароны, политые растопленным сливочным маслом.

Карп, запеченный по-ужгородски

4 порции: 800 г свежего карпа, 60 г копченого сала, 1 кг вареного картофеля, 500 г соуса с луком, 140 г консервированных

или свежих овощей, 1 пучок зелени петрушки, соль и перец черный молотый по вкусу.

Карпа разрезают вдоль пополам, половинки разрезают на куски, шпигуют кусочками копченого сала, солят и перчат. Кладут в кастрюлю слой нарезанного кружочками вареного картофеля, слой карпа и снова слой картофеля. Все заливают сметанным соусом с луком, затем добавляют сладкий перец и помидоры и запекают в духовке. Подают на стол с зеленью.

Карп жареный в сметане

4 порции: 1 кг карпа, 100 г масла сливочного, 50 г муки, 80 г сухарей молотых, 500 г сметаны, соль по вкусу.

Мясо карпа отделяют от костей, нарезают небольшими кусками, натирают солью, обваливают в муке и обжаривают с обеих сторон на сливочном масле. Затем рыбу перекладывают в кастрюлю, заливают сметаной, посыпают сухарями, ставят в духовку и запекают 5-10 мин. до готовности. Подают на стол с подливой, в которой он тушилась.

Тушеная сельдь

6 порций: 1 кг замороженной океанской сельди, 500 г моркови, 500 г лука репчатого, 30 г масла, перец черный молотый и соль по вкусу.

Сельдь замачивают в подсоленной воде на 6 часов. Вынимают, промывают и нарезают кусочками. Очищенную морковь и лук нарезают кружочками. В чугунную кастрюлю или глубокую сковороду наливают масло и кладут слоями рыбу и овощи, добавляют специи и небольшое количество воды. Тушат в духовке на очень слабом огне. Рыба готова, когда кости полностью разварятся, во время тушения доливают воду. При желании можно доливать вместо воды томатный сок или соус. Подают холодной как закуску или горячей с отваренной картошки.

Тушеная рыба под майонезом

3 порции: 500 г рыбного филе, 2 ст. ложки муки, 2 ст. ложки майонеза, 1 стакан кефира, 2 ст. ложки измельченной зелени, 2 яйца, 3 помидора, 1 перец стручковый сладкий, 3 листика салата, 1 лимон, соль по вкусу.

Рыбное филе нарезают кусочками, солят, кладут в кастрюлю с хорошо разогретым маслом и тушат под крышкой. Дают остыть. Майонез, кефир, лимонный сок и зелень перемешивают. На листья салата кладут кусочки холодной рыбы, поливают приготовленным соусом. Яйца отваривают вкрутую, очищают, нарезают кружочками. Помидоры моют, нарезают кружочками. Перец моют, удаляют плодоножки и семян и нарезают кружочками. Подготовленными овощами и яйцами украшают

каждую порцию рыбы.

Рыбный поприкаш

4 порции: 800 г карпа или хека или трески или 900 г минтая, 140 г лука репчатого, 50 г муки, 100 г лечо, 60 г масла, 150 г сметаны, 15 г зелени петрушки, специи по вкусу.

Мясо хека, минтая или трески разрабатывают на филе с кожурой, без костей и нарезают кусками. Лук слегка пассеруют на масле, посыпать мукой, перемешивают, добавляют стручковый сладкий перец и свежие помидоры или лечо, доводят до кипения. В подготовленный соус с овощами кладут куски рыбы, тушат до готовности, заливают сметаной, заправляют черным перцем, солят и доводят до готовности. Поприкаш посыпают измельченной зеленью петрушки и подают с картофельным пюре.

Тушеное филе рыбы

2 порции: для приготовления рыбы: 300–350 г филе крупной рыбы, 1 яйцо, 3–4 ст. ложки муки, 2–3 ст. ложки жира для жарки, специи: лимонный сок, перец черный молотый, соль по вкусу, для приготовления соуса: 2 ст. ложки масла, 2 ст. ложки нарезанных соленых огурцов, ¼ головки лука репчатого, 1 чайная ложка томата-пюре, 2 чайные ложки крахмала, ½ чайной ложки уксуса, ½ чайной ложки смеси молотой гвоздики, перца душистого, 1 чайная ложка коньяка, соль по вкусу.

Рыбное филе нарезают толстыми ломтиками и выдерживают в смеси лимонного сока, соли и черного перца. Яйцо взбивают с 1 ст. ложкой воды. Филе смачивают во взбитом яйце, обкатывают в муке, обжаривают на разогретом жире до золотистого цвета и переводят на тарелку. Мелко нарезанный лук тушат в масле и добавляют соленые огурцы, крахмал, разведенный в смеси уксуса, коньяка и небольшого количества воды, томат-пюре и специи. Смесь размешивают, доводят до кипения и по желанию разводят 2–3 ст. ложками воды. Жареную рыбу заливают приготовленным соусом, посуду плотно закрывают крышкой и тушат на слабом огне 10 мин. Подают с тушеным рисом, заправленным маслом, горошком, тушеной морковью, посыпанным мелко нарезанной зеленью петрушки.

Рыбные крученики с грибами по-верховински

4 порции: 400 г рыбы, 80 г муки, 160 г смальца для жарки, для фарша: 160 г грибов, 4 яйца сваренных вкрутую, 2 сырых яйца, 120 г лука репчатого, для соуса: 80 г лука репчатого, 120 г томата-пюре, специи по вкусу.

Рыбу разделяют на филе с кожурой и без костей, солят. На каждый кусок кладут фарш, закручивают в трубочки, обвязывают ниткой или закрепляют деревянными палочками. Панируют в муке и жарят, переводят жареные трубочки в сотейник, заливают

соусом и тушат. Готовые крученики освобождают от нити или палочек, поливают соусом, в котором они тушились, посыпают зеленью. Подают с вареным картофелем, гречкой или рисом.

Для приготовления фарша: грибы отваривают, отцеживают и мелко секут. Мелко нарезанный лук жарят, добавляют яйца, мелко нарезанные крутые и сырые. К этой смеси добавляют подготовленные грибы, солят и перчат и хорошо все перемешивают.

Для приготовления соуса жарят на разогретом жире лук, добавляют томат, соль, перец, рыбный бульон или воду, доводят до кипения и варят 5–6 мин.

Рыба запеченая по-верховински

4 порции: 400 грибы, 200 г грибов, 120 г чеснока, 4 яйца, 120 мл молока, 40 г сухарей молотых (на посыпку сковороды), 80 г сухарей молотых (на посыпку), 120 г брынзы, 120 г смальца, 80 г лука репчатого, 40 г зелени петрушки, специи по вкусу.

Рыбу разделяют на филе с кожурой без костей, мелко нарезают, солят и перчат, добавляют мелко нарезанные лук и чеснок (можно отварные, свежие или сушеные грибы). Сырое яйцо растирают с молоком, все перемешивают и перекладывают сковороду, смазанную жиром и посыпанную сухарями, сверху тоже посыпают сухарями или тертой брынзой, смачивают смальцем и запекают в духовке 10–15 мин. Подают горячей, перед подачей на стол поливают растопленным маслом и посыпают измельченной зеленью.

Блюда из рыбы, тушеные и жареные в духовке

Целая рыба, запеченная в духовке

4-5 порций: 1 рыба (весом 800–900 г), 4 шт. лука репчатого, 2–3 зубчика чеснока, ½ стакана растительного масла, 1 пучок зелени петрушки, 1 лимон, 25 г масла сливочного, сливки или сметана, специи: ½ лаврового листа, перец черный молотый и горошком, соль по вкусу.

Рыбу обрабатывают: удаляют, голову и плавники и хорошо промывают, затем слегка солят, сбрызгивают изнутри и снаружи лимонным соком, посыпать черным перцем.

Подготовленную рыбу фаршируют смесью: ½ мелко нарезанного лука, мелко нарезанной зелени петрушки, масла и щепоткой лимонной цедры. Голову и плавники (если это не карп или другая болотная рыба) варят в 2-х стаканах подсоленной воды и с ½ лука репчатого, несколькими горошинами черного перца и ½ лаврового листа. Бульон процеживают, но не протирают. Остальной нарезанный ломтиками лук смешивают с толченым чесноком, солью и половиной масла и перекладывают на противень, на котором будет запекаться рыба. На эту смесь кладут рыбу, смазывают маслом, накрывают бумагой и запекают 5–6 мин. Затем бумагу снимают. Рыбу снова смазывают маслом, заливают остальным жира и небольшим количеством бульона и пекут еще 10–15 мин., но уже на умеренном огне. Готовую рыбу перекладывают на продолговатое блюдо и подают с вареным картофелем и круто сваренными яйцами, солеными огурцами и ломтиками лимона. Сок, который образовался во время запекания рыбы, разводят небольшим количеством бульона, добавляют по вкусу черный перец, лимонный сок, заправляют сметаной и поливают им рыбу.

Запеченное рыбное филе

4 порции: 750 г подготовленного филе рыбы, лимонный сок (или уксус), 500 г помидоров, 1/3 стакана растительного масла, 25–30 г масла сливочного, 2 яйца, 1 стакан кислого отцеженных от сыворотки молока, сухари молотые, 2 шт. лука репчатого, 1 ст. ложка муки, 1 пучок зелени петрушки.

Подготовленное филе подсушивают салфеткой, нарезают ломтиками, сбрызгивают с обеих сторон лимонным соком (или уксусом) и солят. Помидоры также нарезают ломтиками. Яйца взбивают с кислым молоком и добавляют натертую на мелкой терке лук и муку. На небольшой, смазанной маслом форме (или

листовые) выкладывают рядами ломтики рыбы и помидоров, слегка солят и заливают яичной смесью. Сверху кладут нарезанное мелкими кусочками масло, а по бокам листа наливают масло. Запекают рыбу 20 мин. в хорошо нагретой духовке, затем посыпают измельченной зеленью петрушки и подают в той же посуде, в котором блюдо готовилась. На гарнир подают картофельный салат с солеными огурцами и луком.

Рыбное филе запеченное с чесноком

4 порции: 500 г филе рыбы, 1 головка чеснока, 100 г белого вина, 25 г масла, 3–4 кусочка лимона, черный перец горошком, соль по вкусу.

Филе промывают, солят и перекладывают на противень, добавляют мелко нарезанный чеснок, лавровый лист, лимон, черный перец, масло, 20–30 мл воды и вино. Противень встряхивают, чтобы все равномерно улеглось, ставят в разогретую духовку на 10–15 мин. Филе переворачивают на другую сторону и пекут еще 10–15 мин. Подают горячим или холодным.

Рыба под соусом запеченная в духовке

6 порций: 1 рыба (весом И-1, 5 кг), 200 г помидоров, 200 г лука репчатого, 5–6 зубчиков чеснока, 200 г сметаны, соль по вкусу. Лук очищают и шинкуют. Зубки чеснока очищают и толкут. Помидоры моют и мелко нарезают. Соединяют все овощи, заправляют сметаной, солят и перемешивают. Рыбу очищают, потрошат, моют холодной водой, делают продольные и поперечные надрезы по всей рыбе, кладут в глубокую сковороду, заливают сметанно-овощным соусом и запекают в духовке. Подают горячей.

Рыбное филе запеченное с сыром

3 порции: 500 грибного филе, 100 г твердого сыра, 2 яйца (белки), 50 г зелени петрушки, перец черный молотый по вкусу.

Кусочки рыбного филе перчат. Солить рыбу не надо, потому что в твердом сыре достаточно соли. Яичные белки взбивают до крутой пены вместе с тертым сыром. На смазанную маслом сковороду кладут подготовленное рыбное филе, заливают его взбитой белковой смесью и запекают в духовке 10–15 мин. при температуре 180˚-200 ˚С. Подают горячей, посыпают мелко нарезанной зеленью петрушки или укропа. К рыбе можно подать рис с грибами или овощной салат по вкусу.

Рыбное жаркое в горшочках

4 порции: 500 г свежего карпа или хека или минтая, 800 г картофеля, 140 г лука репчатого, 60 г масла, 10 г чеснока, 80 г томата-пюре, 15 г зеленого лука, 150 мл бульона, специи: соль, перец красный сладкий, перец черный молотый по вкусу.

Куски рыбного филе солят и жарят в сковороде на хорошо

разогретом масле до румяной корочки. Лук пассеруют, добавляют красный перец, томат-пюре и через несколько минут добавляют бульон. Отдельно жарят на масле до полуготовности нарезанный кружочками картофель. На дно керамического пищевого горшка кладут слой жареного картофеля, слой жареной рыбы и снова слой картофеля, солят, посыпают черным перцем и заливают бульоном с пассированным луком так, чтобы жидкость покрыла картофель. Все заправляют растертым чесноком, посыпать нарезанным зеленым луком, горшок закрывают крышкой и ставят в духовку, тушат до готовности. Подают жаркое горячим в горшках.

Блюда из рыбы, жареные на решетке

Сом, жареный на решетке

1 порция: 1 кусок рыбы (средняя часть) весом 200 г, масло, лимон, перец черный молотый, соль по вкусу.

Сформированный кусок рыбы выдерживают в смеси масла, соли и лимонного сока примерно 1 час. Рыбу вынимают, отцеживают и жарят до золотистой корочки на умеренно нагретой решетке. Подают с отваренными макаронами, заправленными маслом и посыпанные зеленью петрушки, ломтиками лимона и солеными огурцами.

Шашлык из рыбы

1 порция (1 вертел): 150 грибного филе (крупной рыбы), 1 рюмка белого вина, 1 лук репчатый, 1 стручковый сладкий перец, 1 помидор, зелень петрушки, масло, лимон, перец черный горошком, лавровый лист, соль.

Из вина, масла, лимонного сока, лука, черного перца и соли готовят маринад и выдерживают в нем рыбное филе. Потом отцеживают, нарезают кубиками, а перец и помидора кусочками (размером рыбные кубики). На проволочный или деревянный вертел натягивают последовательно кусочки рыбы, перца, рыбы, помидоры, лавровый лист, кусочек рыбы и т. д. Жарят на решетке 5–6 мин. со всех сторон до золотистой корочки. На тарелку, на которой блюдо будет подаваться на стол, выкладывают мелко нарезанный лук и зелень петрушки, смешанные с ломтиками лимона (без кожицы и семян), сцеженным маринадом и залитые маслом.

Блюда из яиц

Советы хозяйке

Яйца нужно мыть перед использованием, поскольку на скорлупе может быть много бактерий. Добавляя при приготовлении яйца к другим продуктам, нужно предварительно переложить их в миску, чтобы в продукт не попало испорченное яйцо. Яйца не следует хранить с продуктами, которые имеют сильный запах, потому что они легко его впитывают. Яйца нужно хранить в сухом холодном помещении. При отсутствии холодильника яйца можно хранить в ящике с солью, для этого их кладут острыми концами вниз, так чтобы они не прикасались друг к другу, и засыпают сухой солью. Свежее яйцо в соленой воде (100 г соли на 1 л воды) опу кается на дно, а тухлое всплывает на поверхность. Отличить вареное яйцо от сырого можно, покрутив его на столе: вареное яйцо вращаться долго, а сырое быстро остановится. Намереваясь приготовить блюдо с использованием яиц, их заблаговременно вынимают из холодильника. При варке яйца не потрескаются, если на дно посуды, в котором они варятся, положить перевернутое блюдце или тарелку. При сильном кипении белок получается твердым, а желток – жидковатым, при слабом – наоборот. Чтобы в сваренных вкрутую яйцах оболочка желтка не получила темного (синеватого) оттенок, их нужно варить только 5 мин., А затем оставить на 8 мин. в горячей воде. Круто сваренные яйца сразу опускают в холодную воду, тогда их легче очистить от скорлупы. Для взбивания яиц следует пользоваться фарфоровой или фаянсовой посудой. Если к белкам попадет желток или жир, они не собьются. Белки старых яиц плохо сбиваются. Перед взбиванием белки нужно охладить, а желтки лучше использовать при комнатной температуре. Если белки плохо взбиваются, можно добавить несколько капель лимонной кислоты или соли. Сахар и сахарная пудра добавляется к белкам в конце взбивания. Белки с сахаром не стоит сбивать очень долго. Яичные белки используют сразу после взбивания. Желтки, которые остаются, для хранения лучше опустить в холодную воду. Продукты для омлетов смешивают со взбитыми яйцами непосредственно перед приготовлением. Омлет получится пышнее, если влить в массу столько чайных ложек воды, сколько яиц использовали для приготовления. Омлет и яичницу лучше жарить на небольшом количестве жира и на слабом огне. Перед жаркой яичницы сковороду хорошо нагревают и протирают, но не моют. Если яйца хранятся в холодильнике, их нужно заранее вынуть, чтобы они вступили комнатной температуры. Для варки яиц определяют

такое время: яйца редко – 2,5–3 мин. (Яйца опускают в кипящую воду); яйца сваренные «в мешочек» – 4,5–5 мин.; Крутые яйца – 8-10 мин. Яйца опускают в кипящую воду с помощью столовой ложки. При варке более двух яиц, их необходимо положить в марлю или металлическую сетку, чтобы опустить в кипящую воду сразу все яйца.

Блюда из яиц

Вареные яйца с брынзой

4 порции: 4 яйца редко сварные, 4 яйца сырые, 2 стакана молока, 1 кусочек (величиной с крупное куриное яйцо) брынзы, 4 ст. ложки тертого сыра, специи: соль, перец черный молотый или чабрец по вкусу.

Брынзу мелко крошат и смешивают с редко сваренными яйцами в посуде из жаропрочного стекла. Добавляют взбитые с молоком и щепоткой соли сырые яйца. Посуду ставят на водяную баню и варят 15–20 мин. Перед подачей на стол посыпают тертым сыром, черным перцем (тимьяном). Подают с подсушенным хлебом.

Вареные яйца с колбасой

2 порции: 2 яйца редко сварные, 1 яйцо сырое, ½ стакана молока, 2 ломтика телячьей или иной вареной колбасы, 1 ломтик нежирной ветчины, 2 кусочка (величиной с грецкий орех) брынзы, специи: соль, перец черный молотый по вкусу.

Колбасу и ветчину мелко нарезают, смешивают с сырым яйцом, солят по вкусу и разделяют поровну в два стакана из огнеупорного стекла. Сырое яйцо сбивают с молоком и щепоткой соли и вливают поровну в оба стакана. Стаканы ставят на водяную баню и варят 25 мин. Перед подачей на стол каждую порцию посыпать небольшим количеством натертой брынзы. Яйца подают с подсушенным хлебом или как самостоятельное блюдо.

Яйца с зеленым луком

3-4 порции: 6–7 яиц, 5–6 стеблей зеленого лука, 2 ст. ложки масла, зелень укропа, перец черный молотый и соль по вкусу.

Яйца отваривают вкрутую, очищают и нарезают мелкими кусочками. Мелко нарезают зеленый лук, укроп, добавляют специи и масло. Все хорошо перемешивают.

Вареные яйца в соусе

2 порции: 2 яйца, 2 кусочка ветчины, 2 ст. ложки томата-пюре, 2 яблока некрупных, 3 ст. ложки масла, 1 яичный желток сырой, несколько капель лимонного сока, 70 г вина.

Редко сваренные яйца охлаждают и очищают от скорлупы. Ломтики ветчины намазывают томатом-пюре и на них кладут яйцо (можно свернуть рулетами), из яичного желтка и масла готовят майонез, смешивают с натертыми на терке яблоками, солят и заправляют горчицей, лимонным соком, по желанию – вином. Этим соусом заливают подготовленные рулеты. Подают как закуску со свежим хлебом и салатом.

Яйца с болгарским перцем молотым

4 порции: 8 яиц, 100 г лука репчатого, 200 г сметаны, 3 ст. ложки масла, перец красный сладкий молотый и соль по вкусу.

Яйца отваривают вкрутую, охлаждают, очищают и нарезают ломтиками. Лук, нарезанный мелкими кубиками, пассеруют на масле, добавляют красный перец, кладут ломтики яиц, соль, заливают сметаной и кипятят 3–4 мин. Подают горячими с картофельным пюре.

Вареные яйца в соусе, запеченные

2 порции: 4 яйца, 60 г масла сливочного, 100 г копченой грудинки, ½ лука репчатого, 4 шт. помидоров, 4 ст. л муки, 150 г брынзы натертой на терке, 1 стакан молока, 2 ст. ложки масла, специи: соль, перец черный молотый, мускатный орех.

Яйца варят 4 мин., затем охлаждают и очищают скорлупу. Помидоры нарезают кубиками, а копченую грудинку разрезают на 2 или 4 ломтика. Мелко нарезанный лук пассеруют на масле до полуготовности, сверху кладут кусочки копченой грудинки и накрывают нарезанными помидорами. Тушат еще 2–3 мин., затем снимают с огня и оставят под крышкой. Из сливочного масла, муки и молока готовят жидкий соус бешамель и, доведя его до кипения (при постоянном помешивании), добавляют натертую брынзу, специи. Пассерованный лук, помидоры и грудинку перекладывают в порционные (керамические) мисочки. Сверху кладут по одному вареному яйцу, заливают приготовленным соусом и запекают в хорошо нагретой духовке 10–12 мин. Подают как закуску с овощным салатом (по сезону) и свежей булкой.

Яйца, запеченные в духовке

2 порции: 4 яйца, 1 стакан молока, 1 ст. ложка масла сливочного, зелень петрушки, специи: соль, перец черный молотый по вкусу.

Яйца взбивают с молоком и щепоткой соли. Огнеупорную посуду смазывают сливочным маслом, выливают в него яичную смесь и ставят на водяную баню в предварительно нагретую духовку. Запекают на умеренном огне до образования густой массы. Перед подачей на стол посыпают измельченной петрушкой и подают с соком жареного мяса, томатным соусом (кетчупом), простоквашей или разогретым сливочным маслом. Взбить яйца на водяной бане – 2 порции: 4 яйца, 60 г имела сливочного, щепотка соли. Полпорции сливочного масла используют для смазывания порционных сковородок. Яйца слегка взбивают (без соли) и поровну выливают на сковороды, помещают ее в другую посуду с кипящей водой (на водяную баню) и выдерживают в нем, пока не побелеет белок. Затем растапливают, не поджаривая, остальное сливочное масло и заливают им яйца, солят и подают на стол.

Яйца, запеченные с шампиньонами

4 порции: 12 яиц, 600 г шампиньонов, 80 г маргарина сливочного, 180 г молока, специи: соль, перец черный молотый по вкусу.

Шампиньоны нарезают ломтиками и жарят до готовности на маргарине. Затем грибы солят, перчат. Яйца взбивают с молоком, заливают грибы, ставят в разогретую духовку и запекают до готовности. Блюдо подают горячим, разделенным на порции.

Взбитые яйца, запеченные в духовке

4 порции: 8 яиц, 60 г масла сливочного, 1 лук репчатый, 3 шт. помидоров, 8 ломтиков копченой колбасы, 150 г твердого сыра, специи: перец красный сладкий молотый, соль по вкусу.

Лук и помидоры мелко нарезают, пассеруют в сливочном масле (20 г), пока овощи не станут мягкими. Добавляют соль, посыпают красным перцем, выкладывают в жаростойкую посуду с разогретым в нем сливочным маслом (20 г) и заливают взбитыми яйцами. Сверху выкладывают ломтики колбасы, на них – равномерным слоем тертый сыр. Верхний слой – из натертого на крупной терке сливочного масла. Ставят в разогретую духовку и запекают до готовности яиц. Посыпают красным перцем и сразу подают на стол в той же посуде, в которой оно было приготовлено.

Примечание. Колбасу можно заменить ветчиной, копченой грудинкой или жареным мясом. Для вегетарианской начинки можно использовать тушеные свежие овощи.

Яйца с кислым молоком, запеченные

2 порции: 4 яйца, 2 куска хлеба (без корочки), 2 ст. ложки масла, 4–5 шт. зеленого лука, ½ стакана кислого молока отцеженных, 30 г масла сливочного, специи: перец красный сладкий молотый, соль по вкусу.

На дно жаростойкой посуды кладут хлеб и окропляют маслом. На него выпускают яйца и заливают смесью из кислого молока, взбитого с красным перцем и солью, и мелко нарезанного зеленого лука. Посыпают тонко нарезанными кусочками сливочного масла и ставят в духовку примерно на 20 мин. Готовое блюдо подают с салатом по сезону и домашним хлебом.

Яичница гуцульская

4 порции: 8 яиц, 150 г сметаны, 80 г кукурузной муки, 60 г масла сливочного или маргарина, специи: соль, перец черный молотый по вкусу.

Яйца взбивают и смешивают со сметаной и кукурузной мукой, солят и выливают в сковороду с разогретым жиром. Жарят до готовности, яичница должна быть сочной, ее сразу подают на стол. Яичницу можно подавать с мамалыгой.

Яичница с ветчиной

4 порции: 12 яиц, 80 г смальца, 200 г ветчины, 2 стебля зеленого лука, специи: соль, перец черный молотый по вкусу.

На сковороде хорошо разогревают смалец, добавляют нарезанный брусочками вареную ветчину и хорошо поджаривают. Яйца взбивают с солью и заливают ветчину, жарят до готовности, следя, чтобы не пережарить яичницу. Готовую яичницу посыпают черным перцем и измельченным зеленым луком.

Яичница с печенью

4 порции: 8 яиц, 400 г печени, 40 г муки, 60 г жира, специи: соль, перец черный молотый по вкусу.

Печень хорошо промывают, нарезают ломтиками, обваливают в муке, добавляют специи и жарят на хорошо разогретом смальце до готовности. Затем печень заливают взбитыми яйцами и жарят до готовности яиц, следя, чтобы блюдо не пережарилась.

Яичница с луком

4 порции: 12 яиц, 60 г смальца, 200 г лука репчатого, соль по вкусу. Лук, нарезанный кубиками, жарят на смальце до золотистого цвета, заливают взбитыми яйцами, солят и жарят до готовности. Подают горячей с домашним хлебом и овощами.

Яичница с овощами

4 порции: 8 яиц, 400 г свежих помидоров, 400 г перца стручкового сладкого, 100 г лука репчатого, 80 г масла, 15 г зелени петрушки, специи: соль, вегета, перец черный молотый по вкусу.

Из сладкого перца удаляют плодоножки и семена, лук очищают. Все овощи промывают и нарезают кубиками или кружочками, солят, добавляют небольшое количество воды, жарят на масле 15 мин., часто помешивая. Яйца взбивают со специями, заливают тушеные овощи, заправляют измельченной зеленью петрушки, помешивают, жарят до готовности. Готовую яичницу подают горячей.

Взбитые яйца с овощами

3 порции: 5 яиц, 2 маленькие моркови, 1 петрушка (корень), 1 ломтик сельдерея (корень), 4 шт. грибов, 1 картофелина вареная среднекрупные, ½ лука репчатого, 1 чайная ложка томата-пюре, 30 г масла сливочного или 4 ст. ложки масла, 50 г твердого сыра, 50 г виноградного вина (или овощного отвара), несколько изюминок, пучок зелени петрушки, специи: перец красный молотый, соль по вкусу.

Мелко нарезанный лук пассеруют на сливочном масле. Добавляют очищенные и измельченные сырые овощи, щепотку соли, заливают ½ порции вина или отвара и тушат до готовности овощей. Добавляют очищенную измельченную картошку, изюм, томат-пюре, красный перец и вливают остальные вина или

отвара. Овощную смесь хорошо перемешивают, разравнивают. Сверху заливают слегка взбитыми яйцами и жарят, пока белок не побелеет, затем посыпают мелко нарезанной зеленью петрушки и тертым сыром. Подают, разделив на порции, с салатом по сезону и свежей булкой.

Взбитые яйца по-крестьянски

3 порции: 6 яиц, пучок корней для супа (петрушка, сельдерей, морковь), 5–6 шт. грибов, 1 лук репчатый, 1 зубок чеснока, 1 чайная ложка томата-пюре, 3 ломтика шпика или копченой грудинки, 2 ст. ложки масла, вино пучок зелени укропа или петрушки, специи: перец красный сладкий молотый, соль по вкусу.

В разогретом сливочном масле пассеруют мелко нарезанные корни, грибы, чеснок. Добавляют томат-пюре, небольшое количество вина, кастрюлю снимают с огня. Отдельно обжаривают с обеих сторон кусочки шпика, посыпают красным перцем и кладут (по одному кусочку) в порционные сковородки или керамические мисочки. Сверху распределяют тушеные овощи. Окропляют несколькими каплями вина и заливают взбитыми яйцами. Порционные мисочки ставят в хорошо нагретую духовку и запекают до готовности. Посыпают мелко нарезанной зеленью, подают на стол с салатом по сезону и свежей булкой.

Яичница, взбитая с начинкой

1 порция: 2 яйца, начинка – по вкусу, 1 чайная ложка масла сливочного, 1 лук репчатый, специи: перец красный сладкий молотый, соль по вкусу.

Мелко нарезанный лук пассеруют на разогретом масле 2 мин. Добавляют мелко нарезанную начинку (см. ниже) и продолжают тушить еще 3–4 мин., затем заливают все слегка взбитыми яйцами. Когда белок побелеет, сковороду снимают с огня. Яичницу перемешивают вилкой, солят, посыпают красным перцем и зеленью петрушки (по желанию). Подают на сковороде, в которой яичница была приготовлена, с салатом по сезону и подсушенный хлеб.

Варианты начинки:

а) кусочек ветчины

б) 2–3 кружочки сухой колбасы

в) кусочек вареного телячьего мозга

г) 4–5 шт. маринованных или вареных грибов.

Яичница «сюрприз»

2-3 порции: 100–150 г свинины нежирной, 100 г колбасы на выбор, 2 моркови, 1 петрушка (корень), 1 ломтик сельдерея (корень), 1 лук репчатый, 3 ст. ложки масла, 1 ст. ложка масла

сливочного, специи: перец черный молотый, соль по вкусу.

Мелко нарезанный лук пассеруют на масле (1 ст. ложка). Добавляют мелко нарезанные мясо и колбасу, обжаривают. Потом тушат под крышкой до готовности. Отдельно пассеруют в остатках масла измельченную морковь, сельдерей, петрушку, а затем смешивают их с мясом. Смесь солят, перчат, окропляют виноградным вином и распределяют поровну на порционные сковороды. Посредине каждой порции разливочной ложкой делают углубление, в которое кладут кусочек сливочного масла и выпускают одно яйцо. Сковороды ставят в хорошо нагретую духовку и запекают до готовности яйца. Готовую яичницу посыпают черным перцем и подают горячей с солеными огурцами или салатом из свежих овощей по сезону.

Яичница с грибами

4 порции: 8 яиц, 280 г грибов, 80 г смальца, специи: соль, вегета, перец черный молотый по вкусу.

Свежие грибы нарезают ломтиками, солят и жарят на разогретом смальце. Жареные грибы заливают взбитыми яйцами, добавляют черный перец, все перемешивают и жарят до готовности.

Помидоры фаршированные взбитой яичнецей с брынзой

1 порция: 2 яйца, 2 шт. помидоров среднекрупные, ½ лука репчатого, 50 г брынзы, 1 чайная ложка молока, 1 ст. ложка масла, сок из половины лимона, 1 ст. ложка тертого твердого сыра или брынзы по желанию, 1 стручок горького перца.

Помидоры моют, срезают со стороны плодоножки ¼ часть, удаляют при помощи чайной ложки сердцевину, кладут внутрь немного соли и переворачивают на тарелку для отцеживания. Мелко нарезанный лук пассеруют на разогретом сливочном масле, добавляют измельченные крышечки и сердцевину помидоров. Через 5 мин. поочередно добавляют: накрошенный брынзу, горький перец и слегка взбитые яйца. Когда белок станет белым, сковороду снимают с огня. Дно тарелки или блюда, в котором будет подаваться яичница, посыпают мелко нарезанной петрушкой, смешанной с маслом, лимонным соком и солью. Сверху выкладывают помидоры, наполняют их яичницей и посыпают тертым сыром или брынзой. Подают как закуску с белым хлебом или булкой.

Яичница с брынзой

4 порции: 12 яиц, 200 г брынзы, 60 г масла сливочного, специи: соль, вегета, перец черный молотый по вкусу.

Брынзу мелко крошат вилкой, кладут на сковороду с разогретым сливочным маслом и, помешивая, жарят. Отдельно взбивают яйца, добавляя 1 ст. ложку воды и соль, заливают

брынзу и жарят, постоянно помешивая, до готовности. Посыпают красным молотым перцем.

Яичница с помидорами и сыром

4 порции: 8 яиц, 800 г помидоров, 80 г масла сливочного, 100 г твердого сыра, 15 г зелени петрушки, специи: соль, вегета, перец черный молотый по вкусу.

Помидоры нарезают кружочками, добавляют специи и поджаривают на сковороде. Поджаренные помидоры заливают взбитыми яйцами, посыпают тертым сыром, сбрызгивают растопленным сливочным маслом и запекают в духовке до готовности. Перед подачей на стол посыпают измельченной зеленью петрушки.

Яичница с хлебом

4 порции: 8 яиц, 60 г масла сливочного, 200 г белого хлеба, 60 г зеленого лука, 160 г твердого сыра, 2 ст. ложки измельченной зелени петрушки, соль по вкусу.

Белый хлеб нарезают тонкими ломтиками, поджаривают на сливочном масле с обеих сторон. Жареный хлеб посыпают мелко нарезанным луком и заливают взбитыми яйцами, солят и запекают в духовке. Перед подачей на стол посыпают тертым сыром и зеленью петрушки.

Яичница с ветчиной, запеченная

2 порции: 4 яйца, 100–150 г нежирной ветчины, 3 ст. ложки томата-пюре, 4 ст. ложки сухарей молотых, 1,5 стакана молока, 1 чайная ложка масла сливочного для смазывания сковородок, специи: перец красный сладкий молотый, соль по вкусу.

Ветчину нарезают кубиками и смешивают с томатом-пюре и молотыми сухарями. Желтки взбивают с молоком и солью. Осторожно добавляют взбитые белки, а затем ветчину. Смесь распределяют на 2 порционные сковородки, смазанные маслом, и ставят в духовку примерно на 20 мин. Готовую яичницу подают с салатом из свежих овощей.

Яичница с жареным картофелем

4 порции: 12 яиц, 800 г картофеля, 60 г смальца, 15 г зелени петрушки или укропа, соль по вкусу.

Вареный в мундире картофель нарезают ломтиками, солят и обжаривают на масле до готовности. Картофель заливают взбитыми яйцами и жарят до готовности. Подавая на стол, посыпать зеленью петрушки или укропа. Можно использовать и зеленый лук.

Яичница с лопатками

4 порции: 12 яиц, 600 г лопаток, 60 г масла сливочного, специи: соль, вегета, перец черный молотый по вкусу.

Зеленые стручки фасоли (лопатки) промывают, нарезают

кусочками длиной 4 см, отваривают в подсоленной воде и откидывают на дуршлаг. Сваренные лопатки кладут на сковороду с разогретым сливочным маслом, заливают взбитыми с солью яйцами и жарят до готовности. Подают блюдо горячим.

Яичница со сладким перцем

4 порции: 8 яиц, 800 г перца стручкового сладкого, 60 г масла, специи: соль, перец красный сладкий молотый по вкусу.

Из перца удаляют плодоножки и семена, промывают, нарезают кусочками, добавляют небольшое количество воды, соль и тушат в масле 10 мин., помешивая. Яйца взбивают с солью, заливают тушеный перец и жарят, время от времени перемешивая, до готовности. Подавая на стол, посыпать красным перцем.

Омлет закарпатский

4 порции: 8 яиц, 250 г сметаны, 50 г муки, 60 г смальца, специи: соль, перец черный молотый по вкусу.

К взбитым яйцам добавляют сметану или молоко, солят и хорошо все еще раз сбивают, добавляют муку и вымешивают до однородной массы. Смесь выливают на сковороду с разогретым жиром и жарят до загустения. Затем края омлета заворачивают ножом до половины, придают форму пирожка.

Омлет с ветчиной

4 порции: 8 яиц, 150 г сметаны, 150 г ветчины или сала, 50 г смальца, 50 г масла сливочного, специи: соль, перец черный молотый по вкусу.

Вареную ветчину нарезают соломкой и поджаривают на смальце. Яйца смешивают со сметаной и солят. Сливочное масло разогревают на сковороде, выливают яичную массу и жарят с обеих сторон. На омлет кладут ветчину и загибают края. Готовый омлет подают горячим.

Омлет с брынзой

4 порции: 8 яиц, 150 г брынзы, 60 г масла сливочного, соль по вкусу.

Хорошо протертую брынзу смешивают со взбитыми яйцами, выливают в сковороду с разогретым сливочным маслом и жарят до готовности. Подают горячим с кукурузными галушками.

Омлет с брынзой по-гуцульски

4 порции: 8 яиц, 150 г брынзы, 80 г смальца, 40 г масла сливочного, 40 г зелени петрушки, соль и перец черный молотый по вкусу.

Яйца хорошо взбивают, добавляют тертую брынзу, осторожно перемешивают до однородной массы. Полученную массу выкладывают на сковороду с разогретым жиром и жарят с одной стороны до румяного оттенка поверхности. В готовом омлете края

по бокам загибают внутрь и перекладывают на тарелку, поливают растопленным маслом и посыпают измельченной зеленью. Подают горячим.

Омлет с сыром

4 порции: 8 яиц, 150 г твердого сыра, 200 г молока, 50 г муки, 60 г масла сливочного, специи: соль, перец черный молотый по вкусу.

К взбитым яйцам добавляют тертый сыр, молоко, муку, соль, перемешивают до однородной массы. Подготовленную массу выливают на сковороду с разогретым сливочным маслом, ставят в духовку и запекают до готовности. Подают горячим.

Омлет фаршированный грибами

4 порции: 8 яиц, 300 г грибов свежих, 100 г масла сливочного, 150 г сметаны, специи: соль, перец черный молотый по вкусу.

Свежие грибы (желательно шампиньоны) нарезают ломтиками, обжаривают на сливочном масле, добавляют сметану, специи и тушат 4–5 мин. Взбитые яйца вливают на сковороду с разогретым сливочным маслом и жарят до загустения. На готовый омлет кладут грибы, края заворачивают и подают горячим.

Помидоры фаршированные жареной яичной смесью

3 порции: 3 яйца, 4 шт. помидоров, 80-100 г сыра, 25–30 г масла сливочного, тертая брынза или сыр, соль, перец черный молотый, тертая лимонная цедра, зелень петрушки, ½ стакана жира для жарки.

Выбирают наиболее мягкий помидор и мелко нарезают. Из оставшихся помидоров срезают верхушки, вынимают сердцевину с семенами, солят, переворачивают и дают стечь. Вынутую мякоть и нарезанный помидор жарят на разогретом жире до загустения, после чего добавляют натертую брынзу, взбитое яйцо, соль, черный перец и лимонную цедру. Смесь снимают с огня, охлаждают, периодически перемешивая, затем фаршируют ею помидоры и накрывают их верхушками. Верхушки возвращают срезанной поверхностью вверх и на каждую кладут по кусочку сливочного масла. Подготовленные помидоры выкладывают на смазанный маслом противень и ставят в духовку. Через 5–6 мин. вынимают, снимают верхушки с помидоров и на начинку кладут немного нарезанного кубиками сыра. Готовое блюдо посыпают мелко нарезанной зеленью петрушки и подают с картофельным салатом.

Крокеты из яиц и вареного телячьего мозга

3-4 порции: 200–300 г отварного и очищенного телячьего (или свиного) мозга, 6 яиц, 3 ст. ложки муки, сухари молотые, 30 г масла сливочного, тертый сыр, зелень петрушки, перец

черный молотый, 1 мускатный орех, тертая лимонная цедра, соль по вкусу.

Мозг разминают вилкой, растирают с маслом, добавляют по очереди 4 яйца и всыпают часть муки. Смесь ставят на водяную баню и, осторожно перемешивая, добавляют тертый мускатный орех, черный перец и лимонную цедру. Варят до загустения, снимают с огня и охлаждают, не переставая помешивать. Густую массу выкладывают на смазанный маслом небольшой противень и ставят на холод для охлаждения, после чего формируют из нее крокеты. Обкатывают их в муке, смачивают во взбитом яйце и обжаривают в разогретом фритюре до золотистого цвета. Готовые крокеты посыпают тертым сыром, мелко нарезанной зеленью петрушки и подают с тушеной на масле морковью и салатом из красной свеклы.

Омлет натуральный

1 порция: 3 яйца, 25 г масла сливочного, соль по вкусу.

Яйца хорошо взбивают со щепоткой соли. На сковороде с плоским дном хорошо разогревают масло и выливают на нее взбитые яйца. Жарят на сильном огне, сковороду при жарке слегка встряхивают, чтобы яичная масса не пристала ко дну. Обычные омлеты жарят только с одной стороны. Когда яичная масса начнет сгущаться посередине, омлет составляют вдвое и перекладывают на тарелку. Затем поливают растопленным сливочным маслом и сразу же подают.

Омлет с начинкой

1 порция: 3 яйца, 1–2 ст. ложки тертой брынзы или тертого сыра, или мелко нарезанных тушеных грибов, или ветчины, 1 ст. ложка масла сливочного, зелень петрушки.

Яйца хорошо взбивают в глубокой тарелке. Полученную смесь соединяют с половиной одной из начинок – по желанию. В сковороде с плоским дном, хорошо разогревают масло и выливают в нее яичную смесь, жарят на слабом огне (сковороду слегка встряхивают, чтобы масса не пристала к дну). Когда яичная масса начнет сгущаться посередине, омлет составляют вдвое и перекладывают на тарелку. Затем поливают его растопленным маслом, посыпают мелко нарезанной петрушкой и сразу подают.

Блюда из творога

Советы хозяйке

Хранить творог нужно в посуде, не окисляется, положив туда кусочек сахара. Для приготовления сырников и запеканок лучше использовать сухой свежий сыр (лишнюю влагу удаляют под прессом). Вкус кислого творога можно улучшить: сыр смешивают с таким же количеством свежего молока и оставляют на 1 час., Затем откидывают его на сложенную вдвое марлю, положенную на сито или дуршлаг, отцеживают и кладут под гнет. Сыр в холодильнике нужно хранить подальше от морозильной камеры. Чтобы предотвратить высыхание сыра, можно положить рядом с ним кусочек сахара и накрыть тарелкой. Целую неделю сыр будет свежий. Подсохший сыр станет снова мягким и свежим, если его ненадолго опустить в молоко. Для того, чтобы было легче нарезать мягкие сыры, чем смачивают горячей водой. Брынзу можно хранить длительное время в рассоле (15 %). Посуда, в которой находится брынза, следует прикрыть не крышкой, а смоченной в холодной воде и хорошо отжатой тканью. Соленую брынзу можно вымочить в молоке при комнатной температуре 12 часов.

Блюда из творога вареные

Кружки из сыра

3 порции: 500 г сыра, 2 булки (весом 200 г), 3 яйца, 50 г муки, 100 г сухарей молотых, 200 г сметаны, 50 г смальца, соль по вкусу.

С булочек снимают корочку, нарезают маленькими кубиками и подсушивают в духовке, но не пережаривают. Сыр пропускают через мясорубку, добавляют 1 яйцо и 2 яичных желтка, муку, 1 ст. ложку сухарей, кубики сухой булки, щепотку соли и хорошо все перемешивают. Из массы формируют кружки и отваривают их в подсоленной воде 15–20 мин., вынимают шумовкой. Остальные сухарей обжаривают на разогретом смальце. Сырные кружки перемешивают с обжаренными сухарями, делят на порционные тарелки и заливают сметаной.

Галушки

4 порции: 600 г творога, 2 яйца, 70 г сахара, 180 г муки, 70 г масла сливочного или 100 г сметаны, соль по вкусу.

Сыр протирают сквозь сито, добавляют яйца, сахар, муку, соль и вымешивают тесто. Тесто выкладывают на разделочную доску, посыпанную мукой. Формируют из теста тонкие валики в виде колбасок, слегка прижимают сверху, нарезают и варят в подсоленной воде до готовности. Готовые галушки подают на стол горячими и поливают растопленным сливочным маслом или сметаной. Примечание. Сырные клецки можно запекать со сметаной в горшках.

Гомбовцы

4 порции: 800 г сыра, 160 г манной крупы, 2 яйца, 70 г сахара, 70 г сухарей молотых, 100 г масла сливочного, 200 г сметаны. Свежий творог протирают сквозь сито, добавляют манную крупу, слегка взбитые яйца. Все хорошо перемешивают и дают отстояться 15–20 мин. Из сырной массы формуют шарики, опускают их в кипящую подсоленную воду и варят под крышкой, пока гомбовцы не поднимутся на поверхность. На разогретом жире поджаривают сухари до золотистого цвета и добавляют к ним масло и сахар. Сваренные гомбовцы вынимают шумовкой, делят на порции, сверху посыпают поджаренными сухарями и поливают холодной сметаной.

Кнедли

2 порции: 400 г сыра, 50 г масла сливочного, 2 яйца, 100 г сухарей молотых, 80 г муки, 40 г сахарной пудры, 60 г сметаны, 60 г повидла, соль по вкусу, для полива: 60 г масла сливочного, для обсыпки: 120 г сухарей молотых, 40 г масла сливочного, 50 г

сахарной пудры.

Свежий творог протирают сквозь сито. Масло, яйца и сахарную пудру растирают до образования густой однородной массы, соединяют с сыром, добавляют просеянную муку, сухари, сметану и соль и замешивают тесто. Из теста делают валики, нарезают кусочками, раскатать кружочками, на середину каждого кладут немного густого сливового повидла, края теста заворачивают и формируют небольшие круглые кнедли. Кнедли опускают в кипящую воду и варят под крышкой, пока они не поднимутся на поверхность. Сваренные кнедлики вынимают шумовкой, распределяют на тарелки, поливают растопленным сливочным маслом и посыпают жареными на сливочном масле сухарями и сахарной пудрой. Подают горячими.

Блюда из творога жареные

Жареные пампушки

4 порции: 320 г творога, 2 яйца, 220 г муки, 60 г сахара, 1 щепотка питьевой соды и ванильный сахар, 200 г масла для жарки, 70 г сахарной пудры.

В свежий и протертый через сито творог, без комков, добавляют муку, яйца, сахар, соду и замесить тесто. Из теста формуют шарики и обжаривают на масле с обеих сторон до золотистого цвета. Перед подачей посыпают сахарной пудрой.

Сырники со сметаной

4 порции: 600 г сыра, 80 г муки, 1 яйцо, 60 г сахара, 40 г масла сливочного или 100 г сметаны, растительное масло для жарки, соль по вкусу.

Свежий творог протирают сквозь сито, добавляют яйцо, муку, сахар, соль и перемешивают до однородной массы. Из сырной массы формируют валики в виде батончиков, нарезают поперек кружочками, обваливают в муке и обжаривают с обеих сторон до румяной корочки. Подают сырники со сметаной или растопленным маслом, посыпают сахарной пудрой.

Сырники с картофелем

4 порции: 320 г сыра, 450 г картофеля, 1 яйцо, 100 г муки, 80 г масла сливочного, 140 г сметаны, соль по вкусу.

Отваренный крупными кубиками картофель протирают сквозь сито, смешивают с протертым творогом, добавляют яйцо, соль, муку и хорошо вымешивают. Из массы формируют сырники, обваливают в муке и жарят на сливочном масле. Подают со сметаной.

«Сосиски» из сыра

4 порции: 650 г сыра, 240 г моркови, 100 г манной крупы, 80 г сахара, 2 яйца, 50 г муки, 60 г масла сливочного, 150 г сметаны, соль по вкусу.

В протертый творог добавляют яйца, сахар, манную крупу, тертую морковь, соль и хорошо перемешивают. Из подготовленной массы формируют сосиски, обваливают в муке и жарят на масле до румяной корочки. «Сосиски» подают горячими со сметаной.

Батончик

4 порции: 400 г творога, 90 г манной крупы, 60 г сахара, 40 г моркови, 140 г сметаны, 50 г изюма, 2 яйца, 70 г муки, 80 г кулиннарного жира, соль по вкусу.

В протертый свежий творог добавляют манную крупу, растертый с сахаром яичный желток, натертую на мелкой терке

морковь, изюм и соль. Потом все хорошо перемешивают и осторожно добавляют взбитые белки. Из этой массы формируют батончики, смачивают во взбитом яйце, обкатывают в муке и жарят на жире с обеих сторон до румяной корочки. Готовые батончики подают горячими. Отдельно подают сметану.

Блюда из творога, запеченные в духовке

Запеканка из сыра и моркови

4 порции: 600 г сыра, 220 г моркови, 80 г манной крупы, 60 г сахара, 1 яйцо, 40 г маргарина, 50 г сухарей, 150 г сметаны, 50 г молока, соль по вкусу.

Нарезанную морковь варят до готовности и протирают, добавляют протертый через сито творог, предварительно замоченную в молоке манную крупу, взбитые с сахаром и солью яйца и вымешивают. Подготовленную массу перекладывают в смазанную жиром и посыпанную сухарями форму, разравнивают, смазывают яйцом и запекают в духовке 20–30 мин. Готовую запеканку нарезают кусками и подают на стол, полив сметаной.

Запеканка из сыра и картофеля

4 порции: 500 г творога, 700 г картофеля, 1 яйцо, 40 г кулинарного жира, 140 г сметаны, соль по вкусу.

Очищенный картофель натирают на терке, отжимают, смешивают с протертым творогом, яйцами и солью и вымешивают. Перекладывают на смазанный жиром противень и запекают в духовке. Запеканку нарезают кусками, поливают сметаной и подают горячей.

Пудинг с сыром и повидлом

4 порции: 420 г сыра, 60 г сыра, 2 яйца, 140 г повидла, 80 г сухарей молотых, 40 г масла сливочного, 150 г сметаны.

Свежий творог протирают сквозь сито, добавляют перетертые с сахаром желтки, повидло, сухари, хорошо перемешивают и осторожно вводят в массу взбитые белки. Подготовленную массу перекладывают слоем на смазанный жиром и посыпанный сухарями противень, разравнивают верх, смазывают сметаной и запекают в духовке. Готовый пудинг нарезают кусками, поливают сметаной и подают горячим.

Грудка

5 порций: 500 г творога, 6 яиц (желтки), 230 г муки, 80 г опары, 100 г сахара, 100 г масла сливочного, 10 г жира, 40 г порошка для печенья, ванильный сахар и соль по вкусу.

Свежий творог кладут под пресс, чтобы в нем осталось меньше влаги. Отжатый творог протирают сквозь сито и добавляют к нему яичные желтки, муку, смешанную с порошком для печенья, и предварительно приготовленную из дрожжей, молока и муки опару, сахар, сливочное масло, соль, ванильный сахар и замесить густое тесто. Затем его ставят в теплое место и

оставляют на 1 час., чтобы подошло. Далее тесто перекладывают в смазанную жиром и посыпанную сухарями форму, оставляют еще на 20 мин. Ставят тесто в духовку и выпекают до готовности, грудка должна сверху подрумяниться.

Бабка

2-3 порции: 500 г сыра, 4 яйца, 100 г сахара, 50 г сухарей молотых, соль и ванильный сахар по вкусу.

Сыр протирают сквозь сито, смешивают с растертыми с сахаром яичными желтками, добавляют ванильный сахар, сухари, осторожно вводят взбитые белки и осторожно перемешивают. Подготовленную массу кладут в смазанную маслом форму, разравнивают и запекают в духовке до румяной корочки. Готовую бабку разрезают ломтиками и подают на стол. К бабке можно подавать сметану или кислое молоко.

Блюда из сыра

Клецки с сыром

4 порции: 80 г твердого сыра, 2 яйца, 90 г масла сливочного, 100 мл молока, 250 г муки, соль по вкусу.

Яйца растирают со сливочным маслом (70 г) до однородной массы (желательно миксером), добавляют тертый сыр, молоко, соль, муку и замешивают крутое тесто. Ложку смачивают в воде и с ее помощью отделяют клецки и опускают в кипящую слегка подсоленную воду. Готовые клецки вынимают шумовкой, перекладывают на тарелки и поливают оставшимся разогретым сливочным маслом.

Сыр панированный

1 порция: 700 г твердого сыра, 1 яйцо, мука, сухари молотые, жир для жарки.

Из сыра срезают корку, обваливают в муке, смачивают во взбитом яйце, панируют в сухарях и обжаривают на разогретом жире. Подают сразу с салатом из свежих овощей или солеными огурцами и жареным картофелем.

Сырные котлеты панированные

1 порция: 100 г твердого сыра, 2 яйца, 25 г масла сливочного, 2 ст. ложки муки, 4–5 ст. ложек молока, жир для жарки, 1 щепотка перца красного сладкого молотого.

Из масла, муки, 1 яичного желтка (по желанию можно добавить щепотку красного перца и натертый мускатный орех) готовят густой соус бешамель, соединяем его с натертым на терке сыром. Из смеси формируют тонкие продолговатые котлетки, обваливают их в муке, панируют в сухарях (или в таком тесте, как на блины), быстро обжаривают в хорошо разогретой фритюре до светло-золотистого цвета и вынимают шумовкой. Делят на порции (по 2–3 шт.) и подают с картофельным пюре и салатом из красной свеклы.

Панированные сырные палочки

2-3 порции: 200–250 г твердого сыра, 2 яйца, ½ стакана молока, ½ стакана муки, жир для жарки, специи: по 1 щепотке перца красного сладкого молотого, перца черного толченого, тертого мускатного ореха, толченого тмина.

Из сыра срезают корку, нарезают его палочками толщиной 1 см и длиной 8-10 см. Из яиц, молока, муки, 1 щепотки красного перца, 1 щепотки мускатного ореха готовят тесто (гуще, чем на оладьи). В тесте смачивают сырные палочки и быстро обжаривают в хорошо разогретой фритюре, вынимают шумовкой и сразу же посыпают смесью тмина и черного перца и подают к столу.

Шарики

4 порции: 560 г твердого сыра, 4 яйца, 50 г муки, 100 г масла, 15 г зелени петрушки, перец черный молотый и соль по вкусу.

Сыр нарезают брусочками, пропускают через мясорубку, добавляют перец, желтки и хорошо перемешивают, осторожно вводят взбитые белки. Затем из массы формуют шарики, панируют в муке и жарят на масле до золотистого цвета. Шарики из сыра подают горячими и украшают зеленью.

Блюда из жареной брынзы

Брынза жареная

1 порция: 1 ломтик (весом 100 г) овечьей брынзы, 30 г масла сливочного, 1 ст. ложка муки, специи: перец красный сладкий или горький по вкусу.

Брынзу обваливают в муке, кладут на небольшую порционную сковороду с разогретым маслом, обжаривают до румяного оттенка и переворачивают. Когда брынза подрумянится, снимают с огня, посыпать красным перцем. Подают с салатом из помидоров.

Брынза жареная по-лужански

1 порция: 100 г овечьей или коровьей брынзы, 30 г масла сливочного, ¼ стебля лука-порея, 1 щепотка перца красного сладкого молотого.

Брынзу крупно крошат (если обезжиренное, то перед жаркой ее поливают 2 ст. ложками молока и выдерживают 30 мин.), лук-порей мелко нарезают и солят одной щепоткой соли. На порционную сковороду с разогретым жиром кладут отцеженную и накрошенную брынзу, 1–2 раза размешивают и снимают с огня. Поджаренную брынзу посыпают луком-пореем и красным перцем. Подают с салатом из помидоров.

Жареная брынза, натертая на терке

3 порции: 300 г брынзы, 6 ст. ложек молока, 3 шт. яиц, 3 шт. помидоров, 3 стебля зеленого лука, 1 пучок зелени петрушки, 1 ст. ложка масла, несколько капель лимонного сока, 40 г масла сливочного, щепотка соли. Лук и зелень петрушки мелко нарезают, солят 1 щепоткой соли, кропят лимонным соком и маслом и кладут, в посуду, в которой блюдо будет подаваться к столу. Сверху кладут ломтики помидоров. Яйца взбивают с молоком, добавляют натертую на терке или мелко накрошенный брынзу. Полученную смесь поджаривают на разогретом масле, вынимают шумовкой и перекладывают на ломтики помидоров. Можно подавать с вареным или жареным картофелем.

Блюда из картофеля и овощей

Совет хозяйке

Картофель лучше варить на умеренном огне. Если огонь слишком сильный, картофель сверху разварится, а в середине останется сырой. Чтобы картофель, который варят для винегрета не разварилась, его нужно залить горячей подсоленной водой (10 г на 1 л воды), быстро довести до кипения и варить 15–20 мин. на слабом огне, затем воду слить, оставив небольшое количество на дне, и доварить картофель под крышкой на пару. Очищенный отваренный картофель будет белым, если воду подкислить лимонным соком. Чтобы картофель быстрее сварился, в воду добавляют ложку маргарина. Если очищенный картофель подержать под холодной проточной водой – она сварится быстрее и будет более рассыпчатой. Вареный картофель будет вкуснее, если добавить в воду, в которой она варится, 3–4 зубка чеснока, небольшую луковицу репчатый или немного укропа, несколько горошин черного перца и небольшой лавровый лист. Чтобы приготовить рыхлое картофельное пюре, картофель заправляют маслом и, постепенно подливая горячее молоко, взбивают. Если добавлять не горячее, а холодное молоко, пюре получится серым. Чтобы натертый для дерунов картофель не темнел, к нему добавляют небольшое количество горячего молока. Молодой картофель будет легче очистить, если предварительно опустить ее в холодную воду. Обчищая картофель и корнеплоды, следует срезать острым ножом очень тонкую кожицу, поскольку под кожурой содержится больше витаминов, чем в мякоти. Картофель фри будет нежнее на вкус, если ее перед обжариванием положить на 3 мин. в соленую кипящую воду, затем откинуть на сито и обсушить салфеткой. Чтобы целый картофель, запеченный в духовке, не потрескалась, нужно проткнуть вилкой. Крокеты из картофеля и овощей нужно опускать только в хорошо нагретый жир, иначе они будут крошиться. Массу для крокетов нельзя разбавлять ни водой, ни молоком. Жарят картофель на хорошо разогретой сковороде и солят его, когда ломтики подрумянятся со всех сторон. Если посолить до того, как образуется корочка, ломтики потеряют вкус, цвет и форму. Овощи (свекла, морковь, картофель) нельзя варить вместе: они теряют цвет и вкус. Позеленевшие головки моркови горькие, их не стоит использовать для приготовления блюд. При пассировании моркови жир поглощает не только эфирные масла, но и часть красителя (каротина). Благодаря этому жир приобретает красивый оранжевого цвета, улучшает цвет супов и соусов. Морковь следует потреблять с маслом, маслом или сметаной,

поскольку так она значительно лучше усваивается. Если жира добавить немного сахара, морковь лучше зарумянится. Слишком кислую квашеную капусту следует промыть холодной (не теплой) водой, а затем отжать. Если дно посуды, в которой квасят капусту, выстелить листьями хрена, то квашеная капуста получится хрустящей и иметь приятный вкус. Неприятного запаха при варке капусты можно избавиться, если в воду положить корочку черного хлеба или накрыть кастрюлю тканью, смоченной в уксусе, а затем крышкой. Капусту для начинки предварительно ошпаривают, а затем обжаривают при температуре 180–200°С: при более высокой температуре часть капусты может сгореть, а при недостаточной температуре капуста станет бурой и невкусной. Как только капуста станет мягкой, ее снимают с огня. Солят капусту после полного остывания, иначе начинка будет слишком мокрой. Цветная капуста останется белой, если ее опустить в холодную воду с уксусом или лимонной кислотой и варить без крышки. Чтобы сохранить белый цвет цветной капусты во время варки, в воду добавляют молоко (100 г на 1 л воды). Цветная капуста считается готовой, когда нож легко входит в кочан. Овощи нужно варить под крышкой, а лучше – на пару, поскольку при таком способе приготовления питательные вещества лучше сохраняются. Для приготовления овощей не стоит пользоваться посудой которая окисляется, лучше варить овощи в эмалированной, стеклянной жаростойкой посуде и посуде из нержавеющей стали. Чтобы нарезки лука не вызвало слез, чем нужно опустить в холодную воду. Лук на срезе долго останется свежей, если ее положить срезом на соль или смазать срез любым жиром. Запах лука можно удалить с металлических столовых приборов, протерев их солью. Чтобы лук во время обжаривания получил красивый золотистый цвет и не подгорел, ее панируют в пшеничной муке или посыпают сахарной пудрой. Можно использовать для приготовления блюд и мороженый лук – его вкусовые качества сохраняются. Чтобы предотвратить вытекание сока, свежие помидоры нужно нарезать очень острым ножом. Кабачки всех сортов нужно использовать только зелеными, поскольку созревшие кабачки твердые и не вкусные. Чтобы мякоть баклажанов оставалась светлой, их нужно запекать в духовке на сильном огне. Для приготовления икры из баклажанов, их не стоит пропускать через мясорубку: от соприкосновения с металлом икра вступит неприятный привкус. Икра будет значительно вкуснее, если баклажаны не сварить, а испечь в духовке. Зелень петрушки, сельдерея, укропа нужно нарезать, а не рубить, чтобы не было больших потерь сока. Увядших зелень можно освежить, если положить ее на 50–60 мин.

в слегка подкисленную уксусом воду. Чем мельче нарезаны корни, тем больше ароматических веществ они выделяют при тушении. Если петрушку промыть теплой, а не холодной водой, она станет более ароматным. Картофель и корнеплоды во время варки нужно заливать водой так, чтобы она покрывала продукты не более, чем на 1 см. Вареные овощи значительно легче очистить от кожуры, пока они не остыли. Воду, в которой варились овощи и зелень, можно использовать для приготовления супов и соусов, поскольку в ней есть много питательных веществ. Кислота замедляет варку овощей, поэтому уксус, томат-пюре, лимонную кислоту и свежие помидоры добавляют тогда, когда овощи почти готовы. Для нарезки овощей и картофеля нужно использовать ножи из нержавеющей стали, так как витамин С от контакта с железом разрушается. Помидоры легко чистятся от кожуры, если опустить их в кипящую воду, а затем сразу же облить холодной водой. Щавель, шпинат, зеленый горошек, стручковая фасоль сохранят яркий зеленый цвет, если опускать в кастрюлю с кипящей водой и варить под плотно закрытой крышкой на сильном огне. Сушеный укроп надолго сохраняет аромат, поэтому его следует заготовить для использования зимой. При обработке овощей на руках остаются темные пятна. Чтобы предотвратить это, нужно перед чисткой овощей смочить руки уксусом и не вытирать их, а дать возможность высохнуть. После работы нужно лишь промыть руки водой. Бобовые варят только под крышкой на очень слабом огне, но при непрерывном кипении. Ни в коем случае нельзя во время варки доливать холодную воду: варить придется дольше, а зерна потеряют форму. Если бобы сварились, а вода еще не выкипела, нельзя увеличивать огонь, иначе бобы сразу же затвердеют, белок в них скрутится, как в круто сваренном яйце. Солить бобовые нужно тогда, когда они уже почти готовы. Лопатки вступят нежного вкуса, если во время тушения добавить молоко или сливки. Фасоль станет вкуснее и более питательной, если воду сразу после закипания слить, залить фасоль свежей холодной водой и добавить 3 ложки масла. Рекомендуется отбирать для приготовления фасоль только одного сорта, поскольку срок варки для разных сортов разный.

Блюда из вареного картофеля

Картофель по-турянски

4 порции: 1,4 кг картофеля, 200 г лука, 80 г масла, специи: соль, перец красный сладкий молотый по вкусу.

Отваренный в мундире картофель очищают, нарезают и солят. Жарят репчатый лук на растительном масле, добавляют красный перец, размешивают и поливают выложенный в тарелки картофель. К картофелю отдельно подают квашеную капусту, заправленную маслом, или суп фасолевый с квашеной капустой, приготовленный на масле.

Шкубаки

4 порции: 1,3 кг картофеля, 120 г пшеничной муки, 2 яйца, 160 г лука репчатого, 90 г смальца, соль по вкусу.

Варят картофель, сливают половину воды, добавляют муку, перетирают, добавляют сырые яйца, солят, вымешивают, оставляют на несколько минут на малом огне под крышкой. Жарят нарезанный кубиками лук на смальце. Из картофельной смеси ложкой отделяют шарики, перекладывают на тарелку, сверху поливают горячим жиром с луком. Готовые шкубаки подают горячими с салатом или овощами.

Блюда из тушеного и жареного картофеля

Поприкаш из картофеля

4 порции: 1 кг картофеля, 80 г смальца, 20 г муки, 80 г лука репчатого, 150 г сметаны, 10 г чеснока, специи: соль, перец красный сладкий молотый по вкусу.

Картофель нарезают кусками. В сотейнике на смальце поджаривают муку, добавляют лук, красный перец. Затем кладут картофель, доливают воду (240 мл), солят и тушат. За несколько минут до окончания тушения добавляют сметану, растертый чеснок и черный перец тушат до готовности, следя, чтобы картофель не разварился.

Картофель по-селянски

4 порции: 900 г картофеля, 100 г шпика, 120 г твердого сыра, 4 яйца, 15 г зелени петрушки, специи по вкусу.

Жарят тонкие куски сала, на него кладут лук, нарезанный полукольцами, нарезанный картофель, солят, перчат и жарят под крышкой почти до готовности. Затем картофель посыпают тертым сыром, заливают взбитыми яйцами, запекают до румяной корочки. Перед подачей посыпают зеленью. К картофелю подают свежие овощи или салат.

Деруны закарпатские

4 порции: 1 кг картофеля, 50 г муки, 60 г лука репчатого, 2 яйца, 15 г чеснока, 80 г кулинарного жира, 150 г сметаны, соль и перец черный молотый по вкусу.

К натертой на мелкой терке картофеля добавляют муку, лук, яйца, растертый с солью чеснок и черный перец. Массу вымешивают и формируют из нее небольшие лепешки – деруны. Затем их обжаривают на разогретом жире до румяного оттенка с обеих сторон. Готовые деруны подают горячими, поливают сметаной.

Деруны дуклянские

4 порции: 1 кг картофеля, 50 г муки, 60 г лука репчатого, 2 яйца, 80 г жира, 120 г тушеной капусты, 200 г тушеного мяса, специи по вкусу.

Тертый картофель смешивают с мукой, сырым яйцом, луком, чесноком, солят, перчат. Столовой ложкой выкладывают массу на сковородку с жиром и жарят с обеих сторон до румяного оттенка. Отдельно тушат квашеную капусту, а в другой кастрюле тушат куски свинины с луком, добавляют тмин и соль. На деруны кладут тонкий слой тушеной капусты, затем слой мяса с луком,

накрывают вторым деруны. Подают горячими.

Деруны по-гуцульски

4 порции: 1 кг картофеля, 640 г свинины, 2 яйца, 60 г муки, 240 г лука репчатого, 15 г чеснока, 100 г сметаны, 100 г свежего сала, 50 г кулинарного жира, 10 г зелени петрушки, специи по вкусу.

К натертому картофелю добавляют муку, яйцо, натертый на терке ½ порции лука, растертый с солью чеснок, черный молотый перец и сметану. Массу хорошо перемешивают, формируют лепешки, и к готовности обжаривают с обеих сторон на жире, который вытапливают из сала. Свинину нарезают кусками, отбивают, солят, перчат и жарят до готовности. В горшок кладут деруны, на них – жареное мясо, поливают пассерованным луком, посыпают красным перцем и зеленью петрушки. Горшок закрывают крышкой и запекают в духовке 10 мин. Горячее вынимают из горшка, перекладывают на тарелку так, чтобы лепешки были внизу.

Блюда из запеченного картофеля

Картофель с грибами, запеченный по-раховски

4 порции: 400 г вареных грибов, 120 г лука репчатого, 400 г жареного картофеля, 160 г сметаны, 80 г муки, 40 г масла сливочного, 100 г смальца, 60 г чеснока, 160 г брынзы, 2–3 зубчика чеснока, соль и перец черный молотый по вкусу.

В кастрюлю или сотейник кладут отваренные и обжаренные грибы вместе с мелко нарезанным луком и жареным картофелем. Добавляют грибной бульон (или воду), пассерованные на маргарине муку, разведенную сметаной, солят, перчат и добавляют чеснок. Все перемешивают, посыпают тертой брынзой, сбрызгивают топленым маргарином или сливочным маслом, запекают в духовке до готовности. Подают горячим.

Картофель, запеченный с мясом

4 порции: 1 кг картофеля, 2 яйца, 150 г сметаны, 120 г молока, 60 г сухарей молотых, 480 г говядины, 140 мл воды (для фарша), 60 г лука репчатого, 90 г жира, специи по вкусу.

Мясо говядины нарезают кусками, дважды о пускают через мясорубку, солят, перчат, добавляют воду и хорошо перемешивают. Фарш смешивают с пассерованным луком и зеленью петрушки. Картофель отваривают в мундире до полуготовности, очищают и нарезают кружочками. Половину подготовленного картофеля перекладывают на смазанный жиром и посыпанный сухарями противень, солят и перчат. На слой картофеля выкладывают фарш, разравнивают и накрывают остальными картофеля. Яйца смешивают со сметаной и молоком, солят и заливают картофель. Сверху посыпают сухарями и запекают до румяного оттенка поверхности. Готовый картофель нарезают порционными кусками и подают горячим.

Картофель с брынзой в горшке

4-5 порций: 1,2 кг картофеля, 200 г брынзы, 4 яйца, 60 г масла сливочного, специи: соль, перец красный сладкий молотый по вкусу.

Картофель отваривают целиком, охлаждают и нарезают. Солят и перемешивают, добавляют накрошенную брынзу, сливочное масло, взбитое с солью яйцо, заправляют красным перцем и запекают в духовке 10 мин. Подают горячей в горшке.

Картофель, запеченный с брынзой

4 порции: 1,4 г картофеля, 250 г брынзы, 2 яйца, 80 г масла сливочного, 80 г сметаны, 15 г зелени укропа, специи по вкусу.

Картофель варят в мундире. В тоже время растирают брынзу, добавляют сырые яйца, сметану и вымешивают. Вареный

картофель охлаждают, очищают, нарезают. В сотейник с растопленным маслом кладут картофель, добавляют смесь брынзы, сметаны и яиц, мелко нарезанного укропа, солят, перемешивают и разравнивают поверхность. Запекают картофель в духовке 10–15 мин. К картофелю добавляют сметану.

Картофель, запеченный с яйцом

4 порции: 1,4 картофеля, 100 г жира, 4 яйца, 80 г молока, 80 г зеленого лука, 15 г зелени укропа, специи по вкусу.

Сваренный в мундире картофель нарезают тонкими кусками и обжаривают, затем смешивают с нашинкованным зеленым луком, перекладывают в смазанную жиром сковороду, заливают взбитыми с молоком яйцами и запекают до румяного оттенка поверхности. Подают на стол, посыпая мелко нарезанной зеленью укропа.

Картофель, запеченный с салом

4 порции: 1,7 картофеля, 180 г копченого сала, 50 г жира, 120 г сметаны.

Картофель очищают, разрезают пополам, ложкой с выпуклой стороны вырезают ямку, в которую кладут кусок копченого сала. Картофель укладывают плоской стороной вниз на смазанный жиром противень. Часть сала нарезают и кладут между картофелем. Запекают до готовности. Готовый картофель поливают сметаной и снова кладут в духовку на 2–3 мин. Подают горячей, отдельно можно подать квашеную капусту.

Картофель, запеченные с сыром

4 порции: 1 кг картофеля, 80 г масла сливочного или маргарина, 4 яйца, 20 г хлеба, 80 г твердого сыра, 100 г сливок, 15 г масла, соль по вкусу.

Картофель нарезают кружочками, солят и жарят. Кладут на сковороду слоями, смачивая каждый слой смесью из взбитого яйца, сливок и тертого сыра. Сверху выливают яичную смесь, оставшуюся посыпают тертым сыром, смешанным с хлебными крошками, сбрызгивают маслом и запекают в духовке.

Картофель, запеченный с тмином

4 порции: 1,7 кг картофеля, 15 г чеснока, 80 г жира, 30 г тмина, соль по вкусу.

Очищенный и нарезанный картофель солят, смазывают растертым чесноком, посыпать тмином и перемешивают. Затем картофель перекладывают на смазанный жиром противень и запекают в духовке, часто перемешивая, пока не подрумянится. Подают горячим со свежими или консервированными овощами.

Картофель с копченым салом

4 порции: 1,6 картофеля, 40 г масла, 150 г сала, 50 г чесночного соуса, специи по вкусу разрезанных вдоль пополам

картофель смазывают маслом, солят и перчат.

На одну половинку кладут кусок копченого сала, прикрывают второй половинкой и скрепляют деревянной зубочисткой. Картофель кладут на решетку и запекают в духовке до образования корочки. Готовый картофель поливают чесночным соусом и подают горячей.

Рокот-крумпли

4 порции: 800 г картофеля, 4 яйца, 100 г полукопченой колбасы, 80 г смальца, 150 г сметаны, специи: соль, перец черный, перец красный сладкий молотый по вкусу.

Картофель отваривают в мундире в подсоленной воде, охлаждают, очищают и нарезают кружочками. Круто сваренные яйца и колбасу тоже нарезают кружочками. На смазанный жиром противень выкладывают слоями нарезанные картофель, затем яйца, колбасу, солят, перчат и посыпают красным молотым перцем. В такой последовательности переводят следующие слои (верхний слой – картофель), все заливают смальцем и сметаной, запекают в духовке до готовности.

Рокот-крумпли со сливками

4 порции: 1 кг картофеля, 200 г твердого сыра, 2 зубчика чеснока, 400 г сливок, 1 лук репчатый, вегета, перец черный молотый и соль по вкусу.

Картофель очищают и нарезают тонкими кружочками. Сыр натирают на крупной терке. На лист выкладывают ряд картофеля, посыпают сверху сыром, снова слой картофеля и слой сыра. К сливкам добавляют соль, перец, чеснок. Заливают ними картошку, ставят в разогретую духовку и запекают 45 мин.

Баньки

4 порции: 1,5 кг картофеля, 200 г лука репчатого, 80 г масла и соль по вкусу.

Картофель нарезают кружочками, кладут на разогретую чугунную плиту или на горячий лист в духовке, солят и пекут с обеих сторон до образования румяной корочки. Готовый картофель перекладывают в миску, поливают горячим маслом с пассерованным луком, перемешивают. Баньки подают горячими, к ним отдельно подают квашеную капусту, заправленную маслом и луком.

Кугл картофельный по-еврейски

4 порции: 1 кг картофеля, 2 яйца, 50 г муки, 60 г жира, 1 лук репчатый, 1 морковь большая, специи по вкусу.

К тертому картофелю добавляют взбитые яйца, муку, пассерованные на гусином или курином жире лук и натертую морковь, солят, перчат и перемешивают. На противень с высокими бортиками, смазанный жиром, перекладывают

подготовленную массу, выравнивают поверхность и запекают в духовке 30 мин., до румяной корочки на поверхности. Подают к бульону или как самостоятельное блюдо.

Картофель по-новоселицки

4 порции: 7,5 кг картофеля, 40 г муки, 150 г лука репчатого, 60 г шпика, 20 г жира, 60 г масла сливочного, щепотка соды, соль, перец черный молотый по вкусу.

К тертому картофелю добавляют муку, соль, черный перец, соду, жареный с салом лук. Массу хорошо перемешивают, перекладывают на смазанный жиром противень с высокими бортиками, запекают в духовке до румяного оттенка поверхности. Готовое горячее поливают сливочным маслом, разрезают на куски и перекладывают на тарелки. Отдельно подают сметану или кислое молоко.

Картофель по-бойковски с котлеткой

4 порции: 600 г картофеля, 300 мл молока, 50 г масла сливочного, 100 г твердого сыра, 2 ст. ложки сухарей молотых, специи: щепотка тертого мускатного ореха, масло, соль, вегета, перец черный, перец красный сладкий молотый, для котлеток: 300 г молотого мяса, 2 яйца, 2 ст. ложки сухарей молотых, 40 г лука репчатого.

Смешивают фарш, яйца, 2 ст. ложки сухарей, нарезанный кубиками лук. Добавляют соль, вегету, красный и черный перец. Ложкой формируют овальные котлетки, затем их обжаривают на разогретом масле. Очищенный вымытый картофель варят в подсоленной воде, отцеживают. Картофель разминают, добавляют молоко, масло, 80 г тертого сыра, щепотку мускатного ореха. Массу хорошо перемешивают. На смазанный сливочным маслом противень выкладывают картофельную массу, на нее кладут котлетки. Остальные творога смешивают с 2-мя ст. ложками сухарей и присыпают ними котлетки. Блюдо подрумянивают в разогретой духовке.

Запеканка картофельная

4-5 порций: 1,3 кг картофеля, 2 яйца, 120 г лука репчатого, 30 г сухарей молотых, 50 г масла сливочного, 100 г сметаны.

Тертый картофель разделяют на две равные части. Одну часть выкладают на смазанный жиром противень, на него кладут слой фарша, приготовленного из жареного лука и 1 яйца, сверху покрывают остатками картофеля. Поверхность запеканки смазывают смесью яйца и сметаны, посыпают сухарями, сбрызгивают сливочным маслом и запекают. Перед подачей запеканку нарезают порционными кусками.

Блюда из фаршированного картофеля

Картофель, фаршированный овощами

4 порции: 1,3 кг картофеля, 100 г лука репчатого, 170 г белокочанной капусты, 80 г моркови, 30 г петрушки (корень), 60 г томата-пюре, 60 г жира, 10 г зелени укропа, 60 г твердого сыра, 60 г масла сливочного, соль по вкусу.

Из картофеля срезают верхушку, удаляют середину, солят и жарят во фритюре до полуготовности.

Для приготовления фарша: тушат лук, капусту, морковь и петрушку, добавляя томат-пюре и зелень. Картофель наполняют фаршем, кладут на смазанный жиром противень, посыпают тертым сыром, сбрызгивают растопленным маслом и запекают. Подают горячим.

Картофель, фаршированный тушеным мясом

4-6 порций: 1,7 кг картофеля, 360 г свинины, 80 г смальца, 30 г муки, 140 г молока, 140 г сметаны, специи по вкусу.

Из картофеля удаляют середину. Тушеную свинину дважды пропускают через мясорубку. Фаршем начиняют картофель, кладут на противень, смазанный жиром, запекают до румяной корочки. Время от времени картофель поливают жиром, в конце солят.

Соус: в растопленном смальце поджаривают муку, заливают молоком, посыпают красным перцем и добавляют сметану. Картофель перекладывают на тарелки и заливают горячим соусом.

Картофель в мундире, фаршированный мясом

4 порции: 8 крупных картофелин, 2 cm. ложки масла, 1 лук репчатый, 1 зубок чеснока, 200 г фарша свиного, 200 г сметаны, яйцо, 80 г потертого сыра, зелень петрушки, соль, вегета, 1 чайная ложка красного перца, щепотка черного перца молотого.

Картофель варят в мундире, очищают. С картофелин срезают верхушку (ее откладывают), чайной ложкой выбирают середину (чтобы была лунка). Нарезанный кубиками лук поджаривают на масле, высыпают в миску. Туда добавляют чеснок и ту часть картофеля, которую выбрали, фарш, яйцо, соль, черный и красный перец, мелко нарезанную зелень петрушки. Хорошо перемешивают и этой массой наполняют картофелины. На противень, смазанный сливочным маслом, картофель выкладывают стоя, каждый закрывают срезанным кусочком. Выпекают в разогретой до 180°С духовке 25 мин. Верх картофеля

смазывают сметаной, посыпают тертым сыром и подрумянивают в духовке 10–15 мин.

Печеный картофель, фаршированный мясом

4 порции: 8 крупных картофелин, 1 яйцо, 1 желток, 200 г свинины вареной, 200 г сметаны, специи: вегета, соль, черный перец молотый, зелень петрушки по вкусу.

Хорошо вымытые картофелины с кожурой выпекают в духовке. Срезают с них верхушку. Чайной ложкой выбирают из картофеля середину так, чтобы стенки картофеля были толщиной 1 см. С картофелин снимают кожицу. Картофельную массу смешивают с мясным фаршем, желтком, 2-мя ст. ложками сметаны, специями. Туда добавляют взбитый белок, перемешивают. Середину картофелин подсаливают и заполняют картофельно-мясной массой. Картофель переводят на противень, поливают остатками сметаны, размешанной с желтком, и в разогретой духовке подрумянивают. Подают с салатом.

Блюда из картофельного теста

Клецки картофельные с грибами и брынзой

6-8 порций: 2 кг картофеля, 8 яиц, 400 г отварных грибов, 200 г манной крупы, 120 г лука репчатого, 120 г жира, 200 г брынзы, 160 г голландского сыра, 80 г маргарина, 800 г печени, специи по вкусу.

Сырой картофель натирают на терке, сок сливают. К картофельной массе добавляют манную крупу, сырые яйца (белок взбивают), жареные с луком грибы, специи. С помощью столовой ложки формируют клецки, опускают их в кипящую подсоленную воду и варят 10 мин. Подают горячими с брынзой.

Галушки с орехами

4 порции: 1,2 кг картофеля, 360 г муки, 100 г масла сливочного, 120 г ядер грецких орехов или свежего сыра, соль по вкусу.

Очищенный картофель варят в подсоленной воде до готовности, отцеживают, добавляют муку, солят, перемешивают до однородной массы или протирают через редкое сито. Из полученной массы столовой ложкой, смоченной в жире, отделяют галушки овальной формы и опускают в кипящую воду, варят, пока не поднимутся на поверхность, отцеживают. Готовые клецки перекладывают на тарелки в один слой, поливают растопленным маслом, сверху посыпают молотыми зернышками грецких орехов или свежим сыром. Подают на стол горячими.

Галушки картофельные с сухарями

4 порции: 1,2 картофеля, 360 г муки, 2 яйца, 50 г масла сливочного, 80 г сухарей молотых, 60 г жира, соль по вкусу.

Картофель отваривают в мундире, очищают, пропускают через мясорубку, добавляют яйца, соль, вымешивают и раскатывают валками. Затем разрезают на палочки и варят в соленой воде до готовности, отцеживают, откидывают на дуршлаг. Готовые клецки переводят на порционные тарелки, поливают растопленным сливочным маслом, посыпают жареными сухарями и перемешивают. Подают горячими.

Галушки картофельные с салом

4 порции: 1 кг картофеля, 200 г муки, 2 яйца, 100 г лука репчатого, 100 г копченого сала, соль по вкусу.

Вареный картофель протирают сквозь сито горячей, охлаждают, к дают муку, яйца и хорошо вымешивают. Подготовленной массой наполняют кондитерский мешок и слегка выдавливают в кастрюлю с кипящей водой, обрезая ножом равномерные куски. Галушки варят до готовности. Сваренные

галушки отцеживают, заправляют горячим жареным копченым салом с луком. Подают горячими.

Страпачки с сыром

4 порции: 800 г картофеля, 160 г муки, 1 яйцо, 160 г сыра, 100 г шпика, соль по вкусу.

К тертому картофелю добавляют муку, яйцо, соль и все перемешивают. Массу перетирают через дуршлаг над кастрюлей с подсоленным кипятком, чтобы куски массы падали в кипящую воду. Варят на слабом огне, следя, чтобы страпачки хорошо сварились и не слипались. Вареные страпачки отцеживают, посыпают тертым сыром и поливают горячим жиром, вместе со шкварками. Подают горячими.

Страпачки с капустой

Готовят по рецепту «Страпачки с сыром» (см. предыдущий рецепт), но заправляют тушеной капустой.

Страпачки с луком

4 порции: 800 г картофеля, 160 г муки, 1 яйцо, 200 г лука, репчатого, 100 г шпика, соль по вкусу.

Готовят по рецепту «Страпачки с сыром». Сваренные страпачки процеживают, заправляют жареным вместе с нарезанным кубиками салом, луком и хорошо перемешивают. Подают свежими и горячими.

Гомбовцы картофельные

4 порции: 640 г картофеля, 160 г пшеничной муки, 2 яйца, 120 г повидла, 60 г сухарей молотых, 80 г масла сливочного, соль по вкусу.

Вареную в подсоленной воде картофель пропускают через мясорубку, добавляют муку, яйцо и хорошо вымешивают до однородной массы. Массу раскатывают, вырезают кружочками, на каждый кладут густое повидло, края заворачивают, формируют гомбовцы в виде шариков. Варят 7–9 мин. Вареные гомбовцы вынимают шумовкой, перекладывают на сковороду с жареными на масле сухарями и обваливают в них. Подают горячими.

Гомбовцы картофельные со сливами

4 порции: 800 г картофеля, 200 г муки, 20 г жира, 2 яйца, 250 г свежих слив или 320 г консервированных, для соусу: 120 г масла сливочного, 60 г сухарей молотых, 40 г сахара.

Отваренный в кожуре картофель очищают и еще горячем протирают сквозь сито. Охлажденный картофель смешивают с мукой, яйцом, жиром, вымешивают и раскатывают тесто. Нарезают тесто кусками и с каждого формируют лепешку. На середину лепешки кладут сыра сливу, края соединяют и формируют шарики – гомбовцы. Варят в кипящей подсоленной воде на умеренном огне, пока гомбовцы не поднимутся на

поверхность. Сваренные гомбовцы достают шумовкой, дают стечь воде и перекладывают в тарелки. Готовят соус из сухарей, для которого сливочное масло нагревают, пока не испарится влага и не образуется светло-коричневый осадок. Затем процеживают и добавляют поджаренные сухари и сахар. Приготовленным соусом поливают гомбовцы и подают горячими.

Колбаски картофельные

4 порции: 840 г картофеля, 30 г муки, 40 г манной крупы, 2 яйца, 30 г шпика, соль по вкусу.

Вареный в кожуре картофель протирают, добавляют муку, манную крупу, яйца и хорошо перемешивают. Из массы формируют продолговатые колбаски, осторожно опускают в подсоленную горячую воду и варят 15–20 мин. Сваренные колбаски перекладывают на тарелки, поливают горячим жиром, из сала, вместе со шкварками.

Картофельные сырники

4 порции: 1 кг картофеля, 200 г твердого сыра, растительное масло для жарки, соль по вкусу. Картофель отваривают в мундире, очищают. Картофель и сыр натирают на мелкой терке, перемешивают. Из полученной массы формируют круглые лепешки и обжаривают на масле до румяной корочки. Подают горячими.

Картопляники с сыром

4 порции: 1 кг картофеля, 200 г сыра, 100 г масла сливочного, масло, 3 ст. ложки молотых сухарей, соль, вегета.

Горячий отваренный картофель протирают сквозь сито, добавляют сливочное масло, сыр, соль и хорошо все перемешивают. Из массы формируют котлетки, обваливают в сухарях и обжаривают с обеих сторон на масле. Подают в сметанно-чесночном соусом.

Картопляники с грибами 1

4 порции: 1 кг картофеля, 500 г свежих грибов, 200 г репчатого лука, масло, вегета, соль.

Свежие грибы, не требующие предварительного отваривания (например, шампиньоны, белые, подберезовики, лисички и т. д.) перебирают, чистят, промывают, мелко нарезают и жарят. Отдельно пассеруют мелко нарезанный лук. Отваренный очищенный картофель протирают сквозь сито и смешивают с грибами и луком, подсаливают. Из готовой массы формируют котлетки, обваливают в сухарях и обжаривают с обеих сторон на масле. Подают со сметаной.

Картопляники с грибами 2

4 порции: 800 г картофеля, 2 яйца, 50 г маргарина, 60 г сушеных грибов, 160 г лука репчатого, 30 г маргарина, 40 г муки,

80 г масла, 150 г сметаны, соль и перец черный молотый по вкусу.

Вареный картофель протирают сквозь сито, добавляют сырые яйца, маргарин, солят и хорошо вымешивают. Картофельную массу разделяют на шарики, а из них раскатывают кружочки, на которые кладут подготовленный грибной фарш, формируют в виде пирожков, панируют в муке и жарят на масле до готовности.

Для приготовления фарша: замачивают грибы на 3–4 часа., варят до готовности, мелко нарезают, смешивают с пассерованным луком и заправляют перцем. Картопляники подают горячими со сметаной.

Картопляники по-виноградовски

4 порции: 1 кг картофеля, 160 г сыра, 2 яйца, 30 г муки, 30 г сухарей молотых, 80 г масла сливочного, 100 г сметаны.

Вареный картофель протирают горячим, добавляют муку, яйца, протертый творог, солят и хорошо перемешивают. Из массы формируют лепешки круглой формы и обваливают в сухарях. жарят на сливочном масле. Готовые картофельные поливают сметаной. Подают горячими.

Шарики картофельные

4 порции: 1,1 кг картофеля, 60 г муки, 50 г маргарина или масла сливочного, 2 яйца, 70 г крышек белого хлеба или сухарей молотых, 120 г кулинарного жира.

Вареный картофель протирают сквозь сито, добавляют сырые яичные желтки, половину муки, маргарин или масло, солят, все хорошо вымешивают и формируют шарики. Затем их обваливают в муке, смачивают во взбитых яичных белках, панируют в хлебных крошках или сухарях. Жарят во фритюре. Готовые шарики подают как гарнир к мясным блюдам. Если шарики подают как самостоятельное блюдо, тогда отдельно подают сметану или томатный соус.

Шарики

4 порции: 1 кг картофеля, 200 г муки, 2 яйца, сахар и соль по вкусу.

Тертый картофель кладут в дуршлаг, чтобы стекла жидкость. Затем эту массу перекладывают в эмалированную посуду, добавляют сырое яйцо, муку, соль, замешивают тесто. С приготовленного теста формируют небольшие шарики, опускают их в кипящую воду, варят 10–15 мин. Сваренные шарики вынимают шумовкой, сверху посыпают сахаром, подают горячими.

Битки картофельные

4 порции: 800 г картофеля, 80 г муки, 160 г колбасы или сарделек, 50 г кулинарного жира, 280 г грибного соуса, специи по вкусу.

Протирают отварной картофель, добавляют муку, соль, черный перец, все перемешивают. Вареную колбасу или сардельки пропускают через мясорубку и смешивают с картофелем. Из этой массы формируют биточки, жарят на жире до румяной корочки. Подают битки горячими, поливая грибным соусом.

Пончики картофельные

4 порции: 500 г картофеля, 200 г муки, 80 г молока, 15 г дрожжей, 1 яйцо, 40 г масла сливочного, 60 г смальца, соль по вкусу.

К тертому картофелю добавляют разведенные в теплом молоке дрожжи и муку, замешивают тесто и ставят на 1,5 часа в теплое место. Добавляют растертые со сливочным маслом желтки, соль, перемешивают и оставляют на несколько минут. Из теста ложкой отделяют кусочки в форме валиков, жарят на смальце до румяной корочки.

Крученики картофельные со шкварками

4 порции: 500 г картофеля, 100 г муки, 100 г манной крупы, 1 яйцо, 40 г масла сливочного или маргарина, 25 г порошка для печенья, 150 г шкварок, 100 г лука репчатого, 20 г жира, специи по вкусу.

Вареный картофель протирают сквозь сито, добавляют муку, манную крупу, яйца, масло или маргарин, порошок для печенья, солят и замешивают тесто. С приготовленного теста делают валики, нарезают на куски и раскатыают прямоугольниками, на середину каждого куска кладут измельченные и поперченные шкварки. Тесто скручивают, опускают в кипящую воду, варят 5–7 мин., следя, чтобы крученики не разварились. Готовые крученики вынимают шумовкой в дуршлаг, перекладывают на тарелки и посыпать пассерованным луком. Употребляют горячими с различными салатами.

Карбонатки картофельные

2 порции: 500 г вареного картофеля, 50 г масла сливочного, 3 желтка яичных, 2 яйца, 20 г сухарей, 40 г жира, специи по вкусу.

Вареный картофель протирают сквозь сито и охлаждают. Сбивают сливочное масло, добавляют 3 яичных желтка, соль, черный перец, протертый картофель и вымешивают до однородной массы, из которой формируют карбонатки (кружочки), обмачивают их во взбитых яйцах и обваливают в сухарях, жарят с обеих сторон до румяной корочки. Подают на стол горячими с салатом – по выбору.

Джадки

4 порции: 1 кг картофеля, 240 г муки, 100 г масла сливочного, 100 г сыра, специи по вкусу.

Сваренный в подсоленной воде и отцеженный картофель протирают сквозь сито, добавляют муку, соль и перемешивают до однородной массы, из которой ложкой, смоченной в сливочном масле, формируют овальные шарики, кладут в смазанную жиром кастрюлю и несколько минут запекают в духовке. Готовые джадки перекладывают в тарелки, поливают горячим сливочным маслом. Посыпают свежим подсоленным сыром, отдельно подают кислое молоко.

Пастушьи лепчанки

4 порции: 1 кг картофеля, 180 г муки, 150 г брынзы, 150 г ветчины, 2 яйца, 2 зубчика чеснока, растительное масло для жарки, перец черный молотый и соль по вкусу.

Картофель очищают, промывают, натирают на мелкой терке, добавляют толченый чеснок, специи, взбитые яйца и муку и замешивают тесто. Из теста формируют небольшие кружочки и поджаривают с обеих сторон на масле. На готовые кружочки кладут брынзу и посыпают мелко нарезанной ветчиной.

Локша картофельная

4 порции: 400 г картофеля, 400 г муки, 2 яйца, 150 г масла, соль по вкусу.

Сваренный в мундире картофель пропускают через мясорубку, добавляют муку, сырые яйца и хорошо вымешивают. Массу раскатывают на локши и жарят на хорошо разогретом масле до образования румяной корочки. Готовую локшу используют как гарнир к мясным блюдам или подают со сметаной, простоквашей или горячими напитками.

Завиванцы картофельные

4 порции: 800 г картофеля, 300 г муки, 2 яйца, 100 г лука репчатого, 400 г молотого мяса (свинины или телятины), 100 г масла сливочного, 20 г жира, специи: вегета, соль, тмин, петрушка по вкусу.

Очищенные и вымытые клубни варят в подсоленной воде до готовности, воду сливают, а картофель оставляют под крышкой на 10 мин. Затем картофель протирают, чтобы не было комков, солят, смешивают с яйцом и мукой и замешивают тесто. Подготовленное тесто делят на части. На посыпанной мукой разделочной доске раскатывают его четырехугольниками, толщиной 0,5 см. Очищенный и нарезанный мелкими кубиками лук смешивают с молотым мясом, яйцом, мелко порубленной петрушкой и толченым тмином. Подготовленный фарш кладут на тесто и сворачивают в виде рулетов. Далее завиванцы перекладывают на смазанный жиром противень, сверху смазывают растопленным маслом и выпекают в духовке при температуре 200°С в течение 30 мин., пока завиванцы

не подрумянятся.

Рулет картофельный с грибами 1

8 порций: 4 кг картофеля, 8 яиц, 12 ст. ложек муки, 12 ст. ложек сухарей молотых, 120 г смальца, 8 ст. ложек сметаны; для фарша: 160 г сушеных грибов, 120 г лука репчатого, 1 сырое яйцо, зелень петрушки, специи: соль, перец черный молотый по вкусу.

Очищенный картофель отваривают и перетирают через сито, добавляют сырые яйца (7 шт.), муку и хорошо вымешивают. Затем его кладут на мокрую марлю (полотенце) слоем толщиной 2–3 см, края подравнивают. На середину выкладывают фарш. С помощью марли или полотенца формируют рулет и перекладывают на смазанный жиром противень швом вниз, смазывают взбитым яйцом, посыпают сухарями и жарят в духовке до готовности.

Для приготовления фарша: отварные (свежие или сушеные) грибы мелко секут и жарят, добавляя лук и зелень петрушки, солят, перчат и добавляют сырое яйцо, хорошо все перемешивают. Подают горячим, нарезая на ломтики. Поливают сметаной, отдельно подают кислое молоко или кефир.

Рулет картофельный с грибами 2

4-5 порций: 1,2 кг картофеля, 60 г муки, 2 яйца, 30 г сухарей молотых, 60 г смальца или маргарина, для фарша: 80 г сушеных грибов, 100 г лука репчатого, 40 г масла, специи по вкусу.

Очищенный картофель варят в подсоленной воде до готовности. Воду сливают и оставляют картофель на 10–15 мин. под крышкой. Затем картофель перетирают, добавляют масло, муку, сырые яйца и соль и хорошо все перемешивают. Полученную массу выкладывают на влажное полотенце, разравнивают, на середину кладут грибную начинку и сворачивают в рулет. Затем перекладывают его на смазанный жиром противень, швом вниз, смазывают взбитым яйцом, посыпают сухарями и запекают 30 мин. в духовке.

Для приготовления начинки: сушеные грибы замачивают в холодной воде на 3–4 часа., промывают и отваривают до готовности. Вареные грибы пропускают через мясорубку и смешивают с жареным на подсолнечном масле луком, черным перцем и солью. Готовый рулет охлаждают, нарезают ломтиками, подают со сметаной или грибным соусом.

Пицца закарпатская

4 порции: 1 кг картофеля, 2 яйца, 40 г муки, 60 г жира, 2 шт. перца стручкового сладкого, 2 помидора, 1 лук репчатый, 200 г твердого, сыра, соль, перец, тмин по вкусу.

Очищенный картофель варят в подсоленной воде до готовности, отцеживают, протирают сквозь сито. Яйца хорошо взбивают с молоком. Выливают смесь в теплую картошку.

Добавляют муку и замешивают картофельное тесто. Готовое тесто делят на куски, раскатывают толстыми кружочками диаметром 15 см и перекладывают на смазанный жиром и посыпанный мукой противень. Сладкий перец моют, очищают от сердцевины, нарезают тонкими кольцами, так же нарезают очищенный лук, помидоры и кладут их на картофельные кружочки. Сверху кружочки посыпают тертым сыром, черным молотым перцем, тмином, солью. Выпекают пиццу в духовке при температуре 220–230°С в течение 30–35 мин. Подают горячей.

Циполино

4 порции: 800 г картофеля, 4 сосиски, 2 готовые вафельные листы (желательно прямоугольные или квадратные), 2 лука репчатого, 2 яйца, растительное масло для жарки, соль по вкусу.

Картофель очищают, отваривают в подсоленной воде, отцеживают, разминают в пюре. Лук очищают, нарезают кубиками и пассеруют на масле. Добавляют к картофельному пюре и хорошо перемешивают. Отваривают сосиски до готовности. Горячее картофельное пюре выкладывают на вафельные листы, разравнивают, с одной стороны листа кладут отварные сосиски (так чтобы можно было свернуть рулеты). Рулеты нарезают на кусочки длиной 7 см, обваливают во взбитых яйцах и поджаривают на масле. Блюдо подают холодной или горячей со сметаной.

БЛЮДА из грибов Советы хозяйке

В старых свежих грибах следует срезать с шапочки трубчатый слой, где образуются споры. Очищенные грибы нужно опустить на 20–30 мин. в холодную воду, чтобы отпали листочки и песчинки, которые к ним пристают, а затем 2–3 раза промыть под проточной водой. Грибы, предназначенные для сушки, не моют. Хранят сушеные грибы в плотно закрытой посуде и обязательно в сухом месте. Если сушеные грибы отсырели, их не стоит подсушивать в нагретой духовке, иначе они начнут плесневеть и портиться. Каждый вид грибов солят обязательно отдельно. Чтобы грибы в маринаде не заплесневели, сверху наливают небольшое количество масла. Сметанным соусом грибы заливают только тогда, когда они хорошо прожарились. Организм лучше усваивает сушеные грибы, если их размолоть при помощи кофемолки или растолочь в ступке. С этого грибного «муки» можно приготовить не менее вкусные соусы и супы, чем из целых грибов. Сушеные грибы можно замочить на несколько часов в подсоленном молоке, тогда они будут напоминать свежие.

Блюда из грибов тушеные

Грибы (белые) с маслом

2 порции: 500–600 г свежих грибов (или такое же количество консервированных без жидкости), 60 г масла сливочного, зелень укропа, специи: перец черный молотый, соль.

Очищенные грибы нарезают мелкими ломтиками и тушат с ½ части сливочного масла и водой до готовности. Добавляют соль, посыпают черным перцем и рубленой зеленью укропа, поливают остатками растопленного сливочного масла и подают к столу.

Грибы сушеные, тушеные с луком

4 порции: 240 г грибов сушеных, 400 мл молока, 280 г лука репчатого, 80 г жира, 80 г масла сливочного, 15 г зелени лука или петрушки, специи по вкусу.

Грибы промывают теплой водой, заливают кипяченым молоком и выдерживают 2–3 часа. Потом отцеживают, тонко нарезают, жарят, добавляют пассерованный до золотистого цвета и разведенную водой муку, жареный лук, тушат до готовности. В конце тушения солят, перчат и заправляют растопленным сливочным маслом. Подают грибы на стол посыпанные зеленью петрушки и лука.

Грибы с помидорами

2-3 порции: 300–400 г грибов, 2 шт. лука репчатого, 4–5 ст. л. масла, 1–2 помидора, 1 ст. муки, зелень петрушки, специи: перец красный сладкий молотый.

Мелко нарезанный лук пассеруют на масле. Добавляют промытые, нарезанные ломтиками грибы и тушат до готовности. Посыпают мукой и красным перцем, добавляют нарезанные кубиками помидоры и тушат еще 5–6 мин. Добавляют ½ стакана горячей воды и несколько капель уксуса (по желанию). Грибы солят и тушат до готовности на умеренном огне. Перед подачей на стол посыпают мелкой зеленью петрушки и выдерживают под крышкой 2–3 мин.

Грибы тушеные с помидорами

4 порции: 800 г свежих грибов, 100 г маргарина, 60 г лука репчатого, 400 г помидоров, 60 г твердого сыра, 10 г зелени петрушки, специи по вкусу.

Свежие грибы ошпаривают, нарезают ломтиками и жарят с луком. Затем добавляют нарезанные ломтиками помидоры и тушат до готовности. Перед подачей на стол посыпают тертым сыром и зеленью петрушки.

Грибы под винным соусом

2-4 порции: 300–400 г грибов, ½ стакана сухого белого вина,

30 г масла сливочного, 1 ст. ложка муки, 1 ст. ложка масла, зелень петрушки, специи: лимонная цедра и сок, зелень петрушки, соль по вкусу.

Очищенные грибы ошпаривают подсоленным кипятком, откидывают на дуршлаг, дают хорошо стечь воде и нарезают ломтиками, выкладывают в посуду с 2–3 ст. ложками горячей подсоленной воды и масла и тушат до готовности. Добавляют специи. Вливают вино и доводят до кипения. Добавляют муку, смешанную с маслом в виде шариков. Тушат на умеренном огне 10 мин., посыпают рубленой зеленью петрушки и подают на стол. Для гарнира используют вареные изделия из муки.

Грибы с зеленым горошком

4 порции: 400 г грибов, 500 г зеленого горошка, 2 лука репчатого, 200 г сметаны, 50 г масла, перец красный сладкий молотый, соль по вкусу.

Зеленый горошек отваривают в небольшом количестве воды до готовности. Нарезанный мелкими кубиками лук поджаривают на масле, добавляют нарезанные кружочками грибы и жарят до готовности. Добавляют отварной зеленый горошек вместе с водой, в которой он варился. Добавляют сметану и тушат до готовности, солят и еще раз доводят до кипения.

Грибы в сметане

4 порции: 1,2 кг грибов свежих, 100 г лука репчатого, 80 г смальца, 500 г сметаны, специи по вкусу.

Грибы нарезают небольшими кусками, отваривают, отвар сливают. На жире тушат лук, добавляют отцеженные грибы и доливают небольшое количество грибного бульона или воды. Когда жидкость испарится, солят, добавляют красный и черный перец, заливают сметаной, доводят до кипения, посыпают зеленью петрушки и подают на стол.

Шампиньйоны под сметанным соусом

2-3 порции: 300–400 г грибов, 1 ст. ложка масла, 25 г масла сливочного, ½ стакана сметаны, 1–2 ст. ложки сухарей молотых, 1 ст. ложка мелко нарезанной петрушки, специи: перец черный молотый, соль по вкусу.

Очищенные грибы (мелкие – целыми, а крупные – крупно нарезанные) тушат в подсоленной воде с маслом и зеленью петрушки до смягчения. Добавляют черный перец, сметану и обжаренные на сливочном масле сухари. Доводят до кипения и варят на слабом огне 10 мин. При желании можно приготовить более густой соус, добавив к нему разведенную в бульоне муку.

Свежие грибы под белым соусом

5-6 порций: 700–800 г свежих грибов, 120 г масла сливочного, 100 г твердого сыра, 3–4 ст. ложки муки, 1 стакан молока, 2 шт.

лука репчатого, 3–4 шт. помидоров, зелень петрушки, соль.

Мелко нарезанные лук и грибы тушат до мягкого состояния в половине порции масла, добавив 1 щепотку соли. Добавляют измельченные помидоры и петрушку. Из оставшегося масла, муки и молока готовят жидкий белый соус, которым заливают массу. Запекают в умеренно нагретой духовке до образования румяной корочки. Готовое блюдо посыпают тертым сыром. Подают к столу с овощным салатом по сезону.

Свежие грибы с яйцом

2-3 порции: 300 г грибов, 2 шт. лука репчатого, 3 яйца, 25 г масла сливочного, 1–2 ст. ложки масла, зелень петрушки, перец черный молотый, соль по вкусу.

Очищенные грибы тушат вместе с измельченным луком на масле, добавив несколько ложек воды и щепотку соли до готовности грибов. Заправляют взбитыми с солью и черным перцем яйцами. Выдерживают несколько минут на слабом огне. При подаче на стол каждую порцию поливают разогретым сливочным маслом и посыпают мелко нарезанной петрушкой. Отдельно подают салат по выбору.

Грибное рагу

4 порции: 250 г грибов, 2–3 шт. картофеля среднекрупные, 3 ст. ложки риса, 2 ст. ложки гороха, 2–3 шт. зеленого лука, 1 ст. ложка томата-пюре, ½ пучка зелени петрушки, 30 г масла сливочного, специи: перец черный молотый, соль по вкусу.

Нарезанные крупными ломтиками грибы и лук тушат в масле 10 мин. Солят, заливают ¾ стакана кипятка с разведенным томатом-пюре и доводят до кипения. Добавляют нарезанный кубиками картофель, а через 5 мин. – рис и горох. Выдерживают на слабом огне в течение 20 мин. Посыпают мелко порубленной зеленью петрушки и перцем.

Плов с грибами

4 порции: 160 г сушеных грибов, 200 г риса, 200 г лука репчатого, 120 г масла, 100 г моркови, 60 г томата-пюре, соль по вкусу.

Промытые грибы замачивают на 3 часа., затем варят в той же воде до готовности. Лук мелко нарезают, морковь шинкуют на крупной терке, все обжаривают на масле. Отваренные грибы нарезают грубой соломкой, обжаривают на масле. Добавляют пассерованные лук и морковь, томат-пюре, небольшое количество процеженного грибного бульона, кладут перебранный промытый рис, солят. Тушат под крышкой до готовности. Подают на стол горячим.

Блюда из грибов жареные

Сыроежки жареные

4 порции: 1,2 кг свежих грибов, 80 г смальца, 100 г лука репчатого, 8 яиц, 10 г зелени петрушки, соль и перец черный молотый по вкусу.

Нарезанные грибы ошпаривают кипятком и обсушивают. Жарят лук на смальце, добавляют грибы, солят, перчат и жарят до готовности. В другой посуде слегка взбивают яйца, солят, выливают на грибы и жарят до готовности яиц. В конце жарки посыпать зеленью петрушки. Подают горячими как самостоятельное блюдо или с отваренным картофелем.

Панированные грибы

2-3 порции: 500 г свежих грибов больших (белых), 1 неполный стакан муки, ½ стакана сухого белого вина, 1 яйцо, 2–3 куска черствого хлеба (без корочки), масло, по щепотке питьевой соды и перца черного молотого.

Очищенные грибы нарезают ломтиками толщиной 1 см, солят и посыпают черным перцем. Из муки, вина, соды, желтка и взбитого в пену белка готовят жидкое тесто. Грибные кусочки панируют в тесте и обжаривают на хорошо разогретом жире до золотистого цвета. После грибов в том же жире обжаривают хлеб. Жареные грибы раскладывают на кусках хлеба и на гарнир добавляют картофельное пюре. Отдельно подают напиток из томатного сока, смешанного с небольшим количеством лимонного сока.

Грибные крокеты

3-4 порции: 500 г свежих или маринованных грибов, 60 г масла сливочного, 2 яйца, 1 неполный стакан муки, 1 стакан молока, зелень петрушки, сухари молотые, тертый сыр, жир, специи: перец черный молотый, тмин, соль.

Очищенные грибы мелко секут и варят в подсоленной воде до готовности и откидывают на дуршлаг. Из масла, муки, яиц и молока варят густой соус бешамель и добавляют к нему вареные грибы. Добавляют мелко нарезанную зелень петрушки, черный перец и соль. Жир хорошо разогревают. Смазанной маслом столовой ложкой формируют из грибной массы крокеты, обваливают их в сухарях и обжаривают на жире до золотистого цвета с обеих сторон. Сразу же после жарки крокеты посыпают тертым сыром.

Блюда из грибов, запеченные в духовке

Запеканка грибная 1

4 порции: 750 г свежих белых грибов или шампиньонов, 250 г лука репчатого, 70 г масла сливочного, 200 г сметаны, 150 г твердого сыра, соль, вегета.

Мелко нарезанный лук поджаривают на сливочном масле до золотистого цвета (масло должно покрывать лук). Грибы нарезают мелкими кусками и соединяют с луком. Жарят до полуготовности. Добавляют сметану и продолжают тушить на слабом огне до готовности. Готовые грибы перекладывают в порционные сковороды, посыпают тертым сыром и запекают в духовке до образования на поверхности корочки. Подают на стол горячим.

Запеканка грибная 2

4-5 порций: 700–800 г грибов, 90 г масла сливочного, 2–3 ст. ложки масла, 3–4 шт. лука репчатого, 2 шт. моркови, ½ сельдерея (корень), 2 ст. ложки муки, 3–4 шт. помидоров, 2 зубчика чеснока, зелень петрушки, специи: перец черный молотый, лавровый лист, лимон, соль по вкусу.

Очищенные и промытые лук, сельдерей, морковь и грибы измельчают и тушат на масле (от которого предварительно отделяют один небольшой кусочек) и добавляют небольшое количество воды. Тушат до готовности. Добавляют нарезанные кубиками помидоры и специи. Переводят все в жаростойкую посуду, заливают разведенным в холодной воде мукой, окропляют маслом и посыпают измельченной зеленью петрушки. Сверху покрывают ломтиками лимона (без кожи и семян). Запекают в духовке 30 мин. Подают холодными с подсушенным хлебом или гренками. Если грибы подают горячими, то на каждую порцию добавляют по несколько капель растопленного сливочного масла.

Шампиньйоны запеченный в духовке

2 порции: 4 шт. крупных шампиньонов, 25 г масла сливочного, 1 ст. ложка масла, соль, перец черный молотый.

Грибы очищают и отрезают ножки. Подготовленные грибы кладут в смазанную маслом жаростойкую посуду, выпуклой частью вниз. В углубление на месте ножки кладут кусочек сливочного масла, посыпают перцем и солью. Запекают в духовке 8-10 мин. Подают горячим в той же посуде.

Фаршированные свежие грибы

4-5 порций: 1–1,2 кг свежих грибов (шампиньонов), 150 г масла сливочного (или 120 г топленого масла), 3 шт. лука репчатого, 100 г натертой брынзы, 3–4 яйца, 1 стакан молока, 3–4 шт. помидоров, зелень петрушки, перец черный молотый, соль по вкусу.

Грибы очищают и отрезают ножки. Измельченный лук и ножки грибов тушат в ½ порции масла, добавив небольшое количество воды и щепотку соли. Доводят до мягкого состояния, снимают с огня и смешивают с нарезанными помидорами и круто сваренным яйцом. Добавляют натертую брынзу, рубленую зелень петрушки, черный перец и соль. В каждый гриб (шапочку) вливают несколько капель растопленного сливочного масла и наполняют приготовленной смесью. Грибы выкладывают в смазанную жиром жаростойкую посуду, вливают 2–3 ст. ложки воды и ставят в умеренно нагретую духовку. Через 4–5 мин. поливают остатками растопленного масла и запекают еще 3–5 мин. Остальные яйца взбивают с молоком и заливают готовые грибы. Продолжают запекать до образования румяной корочки. Подают на стол с овощным салатом.

Блюда из круп и муки

Совет хозяйке

Крупа. Вареный рис будет белым, если в воду, в которой он варится, добавить небольшое количество уксуса. Определяя количество воды для приготовления каши, нужно учитывать, что в промытую крупу всегда остается некоторое количество воды, примерно 10–30 % от массы сухого каши. Крупы, кроме гречневой, манной и «Геркулес», перед варкой нужно тщательно промыть. Особенно это касается пшена: в нем есть жиры, которые быстро портятся и предоставляют крупе горьковатый привкус. Чтобы промыть крупу, воды наливают в посуду в два-три раза больше, чем объем крупы, чтобы различные легкие примеси всплыли, а песок и др. осел на дно, залитую крупу перемешивают, затем воду сливают, а крупу откидывают на сито и промывают под проточной водой. Пшено и перловую крупу сначала промывают теплой водой (40–50 ° С), а затем горячей (60–70 ° С). Пшено промывают 5–6 раз, пока вода не станет прозрачной, а если оно все еще на вкус горчит, его еще и ошпаривают кипятком и только после этого варят. Если крупа имеет посторонний запах, ее надо промыть теплой водой, перетереть руками и просушить. Крупу с тухлым запахом следует выбросить. Для приготовления каш используют только кипяченую воду. Сахар и соль добавляют в кастрюлю с водой до засыпки крупы. Крупу нужно засыпать в кипящую воду, иначе не разваренные крахмал осядет на дно посуды и каша пригорит. Чтобы рассыпчатая каша, не подгорела, кастрюлю с ней нужно поставить на лист с водой и поставить в духовку. Если каша слегка пригорела, ее нужно сразу же переложить в другую кастрюлю, не выскребая подгоревший слой, ни ту часть каши, которая находилась непосредственно над пригорелой. Все блюда из манной крупы будут пухлыми, если примерно за 30 мин. до приготовления ее замочить в воде или молоке, чтобы она набухла. Если смочить манную крупу холодной водой, а затем залить кипятком, она не образует комков. Варить рис лучше всего в кастрюле с толстым дном. Тонкая кастрюля нагревается неравномерно и крупа может подгореть снизу, а сверху останется сырой. Рис не разварится, если в кипящую воду добавить несколько ложек холодного молока или столовую ложку лимонного сока на 1 л воды. Во время варки риса не следует добавлять сахар, поскольку от этого рис становится твердым. Сваренный рис не рекомендуется промывать холодной водой. Готовя гречневую кашу, необходимо точно выдерживать соотношение крупы и воды (1:2). Пшено лучше отварить в большом количестве воды до полуготовности.

Затем воду слить, добавить молоко и варить до полной готовности. Вкусная каша сварена в глиняном горшке в духовке или печи. Макароны лучше промывать горячей водой или кипятком. Гарнир из макарон или лапши будет вкуснее, если отварить их в бульоне. Сразу же после варки макаронные изделия нужно перемешать с маслом, чтобы они не склеились.

Мука. Хорошая мука должна быть сухой, мягкой и иметь белый цвет. Если сжать его в кулаке, оно образует комок и рассыпается не сразу. Мука хорошо сохраняется в стеклянных банках с крышками в сухом месте. Перед использованием муку обязательно надо просеять, чтобы удалить примеси, разрыхлить и обогатить кислородом. Жидкость для замешивания любого теста должна состоять, как минимум, из половины стакана воды – для разведения дрожжей. Остальное – вода, молоко, сметана, сыворотка, кефир, смешанные в любых пропорциях. Тесто, в которое добавляют соду и кислоту, не надо долго месить, поскольку углекислый газ, который образуется при взаимодействии соды и кислоты, выветрится, тесто станет твердым и при выпечке не поднимется. Чтобы добавить в тесто соду и пищевую кислоту, нужно кристаликы кислоты растворить в воде и соединить со смесью яиц, масла, сахара, затем добавить к ней муку перемешано с содой и все быстро перемешать. Если тесто при раскатывании плохо отстает от стола или разделочной доски, его можно «поднять на линейку». Для этого берут обычную деревянную (ученическую) линейку, осторожно продвигают ее под пласт теста и короткими движениями от себя и к себе проводят линейкой между столом и тестом. Мягкое тесто легче раскатать, если покрыть его навощенной бумагой. Круто замешанное тесто, которое липнет к рукам, легче раскатать бутылкой, в которую налита холодная вода. Тесто для блинов должно быть достаточно жидким, иначе они выйдут сырыми. Неоднородное тесто, с комочками нужно процедить через сито. Готовя тесто для блинов, в муку лучше вливать уже подсоленную воду, так будет меньше комков. Перед тем как жарить блины, сковородку нужно протереть солью, нагреть ее и смазать кусочком сала. Тесто для блинов и оладий не будет прилипать к ложке, если смочить ее холодной водой. Если блины или оладьи при хранении затвердели, их можно разогреть на пару – будут, как свежие. Помазок для смазывания сковороды можно сделать из половины очищенной картошки, заткнув ее на вилку. Так экономнее расходуется жир. То же можно сделать и с луком. В тесто для лапши, пельменей молоко не добавляют: бульон делается мутным, а изделия быстро разваривaются. Домашняя лапша дольше сохраняется, если ее подсушить до такого

состояния, чтобы она легко ломалась. На Закарпатье очень распространены разнообразные изделия из домашнего мучного теста: лапша, «чипетке», «легки», «ризанки», «торгоня» («тархоня»), «лазанкы» и другие. Они используются как самостоятельные блюда, гарниры или добавляются к первым блюдам и т. п. (см. «Блюда из муки»)

Блюда из круп

Крупник

4 порции: 200 г костей, 80 г моркови, 40 г петрушки (корень), 80 г лука репчатого, 100 г перловой крупы, 400 г картофеля, 40 г масла сливочного, 1,6 л воды, 20 г сушеных грибов, соль по вкусу.

Из костей, овощей и грибов варят бульон и процеживают. Сваренные грибы нарезают соломкой. Отдельно варят перебранную и промытую перловую крупу до готовности и добавляют половину сливочного масла. Нарезанный кубиками картофель отваривают в бульоне, отцеживают, соединяют с вареной кашей, добавляют грибы и овощи, солят заправляют остальными масла и доводят до кипения.

Кутья

Очищенное от шелухи зерно пшеницы промывают теплой водой и оставляют в свежей теплой воде на 3–4 часа для набухания. После этого теплую воду сцеживают, а пшеницу заливают холодной водой и варят до готовности. Когда пшеница станет мягкой, воду снова сцеживают, а кастрюлю отставляют для охлаждения. Мак промывают горячей водой или проваривают, перемалывают или перетирают в макитре до появления молокообразной массы. Чтобы мак лучше перетирался, в него добавляют сахар-песок. Сваренную пшеницу смешивают с маком, добавляют мед или сахар и молотые ядра грецких орехов и хорошо перемешивают.

Мамалыга закарпатская

1 кг мамалыги: 330 г кукурузной муки, 15 г соли, 740 мл воды.

В кипящую подсоленную воду всыпают просеянную кукурузную муку, хорошо размешивают и варят на умеренном огне в течение 15 мин. Затем мамалыгу еще раз хорошо вымешивают. Когда мамалыга начнет отставать от стенок кастрюли, ее перекладывают на смоченную разделочную доску, разрезают на порционные куски и подают как самостоятельное блюдо с маслом сливочным, брынзой, сметаной или молоком или как гарнир к мясу и рыбы.

Мамалыга с сыром и сметаной

4 порции: 1 кг готовой мамалыги, 160 г сыра, 100 г сметаны.

Готовят мамалыгу, как в предыдущем рецепте. Готовую мамалыгу перекладывают на смоченную водой тарелку или блюдо, разрезают на порционные куски и перекладывают на отдельные подогретые тарелки. Свежий творог перетирают, смешивают с не холодной сметаной и подают горячей мамалыги.

Мамалыга с яичницей

4 порции: 1,4 кг готовой мамалыги, 4 шт. яиц, 20 г масла сливочного.

Готовую мамалыгу разрезают на порции и перекладывают на тарелки. Готовят яичницу-глазунью, делят на порции, кладут на подготовленные куски мамалыги.

Мамалыга с сыром и шкварками

4 порции: 400 г кукурузной муки, 800 воды, 200 г свежего творога, 160 г копченого сала, 160 г лука репчатого, 15 г соли.

Готовую мамалыгу перекладывают на смоченную водой разделочную доску, разрезают на порционные куски, кладут на тарелки, сверху посыпают свежим тертым сыром и заправляют горячим жареным салом с луком.

Банош

4 порции: 200 г кукурузной муки, 1 л сметаны, соль по вкусу.

Сметану наливают в кастрюлю, доводят до кипения, солят и, помешивая, вводят просеянную кукурузную муку и продолжают варить на слабом огне. Затем массу хорошо вымешивают и варят, пока на поверхности баноша не появятся капли жира из сметаны.

Банош по-раховски

4 порции: 200 г кукурузной муки, 1 л сметаны, 120 г брынзы, соль по вкусу.

В кипящую сметану постепенно всыпают кукурузную муку, солят варят 6–7 мин., постоянно помешивая. Подают горячим, сверху посыпают тертой брынзой. К баношу подают кефир или простоквашу.

Токан с капустой

4 порции: 240 г кукурузной муки, 600 г квашеной капусты, 600 мл воды, 160 г лука репчатого, 10 г соли, 60 г масла.

В подсоленную кипящую воду всыпают кукурузную муку, размешивают и варят в течение 20 мин. Квашеную капусту промывают, отжимают и тушат в масле. Подавая на стол в тарелку, смазанную маслом, кладут слой токана, затем слой тушеной капусты, сверху поливают маслом с жареным луком.

Токан с брынзой

4 порции: 740 г кукурузной муки, 600 мл воды, 10 соли, 170 г брынзы, 100 г масла сливочного.

В кипящую подсоленную воду всыпают кукурузную муку и, помешивая, варят, пока токан не загустеет. В смазанную маслом высокую кастрюлю кладут тонкий слой протертой брынзы, на него – слой горячего токана, смазывают маслом или смальцем и накрывают слоем брынзы. Ставят в духовку и запекают под крышкой 10 мин.

Кулеш гуцульский

4 порции: 400 г кукурузной муки, 150 г масла сливочного, 50 г брынзы, 900 мл воды, 15 г соли.

В подсоленную кипящую воду всыпают кукурузную муку. Варят, помешивая 20 мин. Когда кулеш загустеет, ее перекладывают (целиком) на доску, разрезают нитью на ломтики и выкладывают на тарелки. На каждую дольку сверху кладут кусочек сливочного масла и посыпают тертой брынзой.

Кукурузные галушки с брынзой

4 порции: 320 г кукурузной муки, 640 мл воды, 40 г масла сливочного, 2 яйца, 40 г масла сливочного, 200 г брынзы, соль по вкусу.

Из кукурузной муки варят густую кашу в подсоленной воде. Когда каша остынет, добавляют сырые яйца и сливочное масло и хорошо перемешивают. Из подготовленной массы чайной ложкой отделяют малые кусочки в виде галушек, опускают в кипящую воду и варят 6 мин. Сваренные галушки поливают горячим растопленным сливочным маслом и посыпают протертой брынзой.

Мачанка

6 порций: 600 г сладкого молока, 600 г кислого молока, 125 г кукурузной муки, 50 г пшеничной муки, 5 яиц, 300 г сметаны, 150 г домашней колбасы, 60 г копченого сала, 50 г брынзы, специи: вегета, соль, черный перец, молотый по вкусу.

Молоко сладкое соединяют в кастрюле с молоком кислым и доводят до кипения. Добавляют муку кукурузную и пшеничную, помешивая, чтобы не было комков. Через 7 минут добавляют яйца, сметану, брынзу, специи. Отдельно на сковороде слегка поджаривают мелкие куски колбасы вместе с мелкими кусками сала, добавляют их в кастрюлю с молочно-яичною смесью и хорошо перемешивают.

Галамбець

4 порции: 300 г мамалыги, 160 г лука репчатого, 60 г масла (или капуста тушеная на растительном масле – 400 г).

Из кукурузной муки готовят густую мамалыгу. Из вареной горячей мамалыги столовой ложкой отделяют круглой формы галушки, кладут на тарелки, сверху посыпают пассерованным на подсолнечном масле луком или тушеной квашеной капустой.

Бабка гуцульская

4 порции: 320 г кукурузной муки, 600 мл воды, 4 яйца, 120 г сала, 160 г брынзы, 60 г масла сливочного.

В подсоленную кипящую воду всыпают кукурузную муку, доводят до кипения, хорошо размешивают, охлаждают до 60°С, добавляют сырые яйца, перемешивают и ставят в духовку. Запекают на умеренном огне до готовности. Готовую бабку

разрезают на полоски. Нарезают сало-шпик, кладут слоем на дно сотейника, на него кладут слой бабки, затем слой брынзы и так повторяют несколько раз. Массу прокалывают деревянной заостренной палочкой, закрывают крышкой и запекают в духовке 25 мин.

Книш гуцульский

4 порции: 200 г кукурузной муки, 400 мл воды, 10 г соли, 20 г муки, 170 г брынзы, 40 г сала, 40 г зелени петрушки, 20 г зелени укропа, 10 г чеснока.

В кипящую воду всыпают кукурузную муку, заваривают тесто и оставляют на некоторое время, чтобы оно остыло и загустело. Подготовленное тесто делят на части, раскатывают из этих частей небольшие лепешки. На середину каждой лепешки кладут протертую брынзу, смешанную с зеленью петрушки, тертым чесноком и укропом. Фарш заворачивают в тесто, сверху кладут кусок сала и выпекают в духовке.

Полента с сыром

4 порции: 320 г кукурузной муки, 700 мл воды, 40 г масла или масла сливочного, 40 г твердого сыра, 12 г соли.

В кипящую подсоленную воду добавляют сливочное масло или масло, всыпать кукурузную муку и, размешивая, варят 15 мин. Затем перемешивают, чтобы масса стала однородной, и варят еще 15 мин.

Кукурузные вареники с салом и луком

4 порции: 140 г кукурузной муки, 200 г пшеничной муки, 4 яйца, 80 мл молока, 640 мл воды, 160 г сала, 160 г лука репчатого, соль по вкусу.

Кукурузную муку смешивают с пшеничной, добавляют молоко, сырые яйца, соль и замешивают тесто. Готовое тесто раскатывают, нарезают ромбиками, варят в подсоленной воде до готовности и процеживают. Лук очищают, мелко шинкуют и поджаривают вместе с салом. Горячие вареники осторожно смешивают с поджаренным луком и шкварками.

Биточки из кукурузной крупы со свежим творогом

4 порции: 240 г кукурузной крупы, 600 мл воды, 160 г сыра, 4 яйца, 40 г сухарей молотых, 120 г сметаны, 40 г сухарей молотых, 40 г жира, 40 г сахара, соль по вкусу.

В подсоленный кипяток добавляют сахар, засыпают кукурузную крупу и, помешивая, варят кашу в течении 20 мин. Сваренную кашу охлаждают, добавляют в нее протертый свежий творог, сырые яйца и хорошо перемешивают. Из подготовленной массы формируют биточки, обваливают в молотых сухарях и обжаривают в жире.

Ощипок

6 порций: 1 кг кукурузной крупы, 100 г свиного жира, 200 г сахара, 3 яйца, 2 чайные ложки соли, 500 г кефира, 1 пачка порошка для печенья или 1 чайная ложка соды.

Из всех составляющих частей замешивают тесто, при необходимости добавляют муку (жидкость должна быть, как густая сметана). Противень хорошо смазывают жиром и выливают тесто, выпекать на умеренном огне 1–1,5 часа. Подают холодным (нарезанным на куски) до молока, кефира, чая.

Запеканка кукурузная с сыром

4 порции: 1 кг каши из кукурузной крупы, 4 яйца, 60 г масла сливочного, 60 г твердого сыра.

В сотейник, смазанный маслом и посыпанный сухарями, кладут ровным слоем горячую кукурузную кашу. Поверхность смазывают взбитым яйцом, посыпают тертым сыром, поливают растопленным сливочным маслом и запекают в духовке.

Шарики из кукурузной крупы

4 порции: 400 г кукурузной крупы, 1 л воды, 60 г масла сливочного, 4 яйца, 20 г пшеничной муки, 40 г сухарей молотых, 20 г зелени петрушки, 12 г соли.

Из кукурузной крупы варят рассыпчатую кашу. В сваренную кашу вливают разогретое сливочное масло, хорошо перемешивают, добавляют сырые яйца, соль, пшеничную муку и размешивают. Столовой ложкой укладывают небольшие кусочки массы на доску и формируют шарики. Подготовленные шарики смачивают во взбитых яйцах, обваливают в сухарях и обжаривают на сковороде в разогретом сливочном масле.

Запеканка верховинская

4 порции: 360 г кукурузной муки, 400 г кефира, 80 г сахара, 80 г фасоли, 40 г яичного белка, щепотка соды, соль по вкусу. Из кукурузной муки, кефира, воды, сахара, воды и соли замешивают тесто.

Отдельно отваривают до готовности предварительно замоченную фасоль, отцеживают и пропускают через мясорубку. Взбитые яичные белки смешивают с фасолью. На смазанный сливочным маслом противень кладут слой теста, затем слой фасоли и так повторяют три раза. Запеканку выравнивают, ставят в духовку и запекают до готовности.

Запеканка кукурузная с грибами

4 порции: 900 г каши из кукурузной муки, 40 г сушеных грибов, 100 г лука репчатого, 60 г масла сливочного, 20 г сухарей молотых, 120 г сметаны.

Сушеные грибы перебирают, промывают, отваривают, пропускают через мясорубку, смешивают с луком и поджаривают на масле. Затем грибы смешивают с подготовленной кашей из

кукурузной муки. Массу перекладывают в смазанный маслом и посыпанный сухарями сотейник, разравнивают, посыпают молотыми сухарями и запекают в духовке.

Запеканка из кукурузной крупы

4 порции: 1 кг каши из кукурузной крупы, 60 г масла сливочного, 2 яйца, 20 г сухарей молотых, 20 г сметаны.

Из кукурузной крупы варят кашу, слегка охлаждают, добавляют сливочное масло, яйца и хорошо размешивают. Массу укладывают слоем в сотейник, смазанный сливочным маслом и посыпанный сухарями, разравнивают, смазывают сверху сметаной, смешанной с яйцом, и запекают в духовке.

Кукурузянка с яйцами

4 порции: 400 г каши кукурузной, 1 л воды, 40 г сахара, 60 г масла сливочного, 20 г сухарей молотых, 3 яйца, 140 г сметаны, соль по вкусу.

Кукурузную крупу промывают, откидывают на густое сито, всыпают в кастрюлю с холодной водой, тщательно размешивают и ставят на большой огонь. После закипания кашу продолжают варить на слабом огне, добавляют сахар, соль, сливочное масло и хорошо перемешивают. В сотейник, смазанный маслом и посыпанный сухарями, кладут слой горячей каши, затем слой измельченных сваренных вкрутую яиц и снова слой каши. Верхний слой каши смазывают смешанным со сметаной сырым яйцом и запекают в духовке до готовности.

Блюда из муки

Лазанки

4 порции: 320 г муки, 2 яйца, 60 мл воды, 40 г сыра, соль по вкусу.

Из пшеничной муки, яиц, воды и соли замешивают крутое тесто, разделяют на части, каждую часть раскатать отдельно пластами и подсушивают. Каждый пласт разрезают пополам, сворачивают широкой трубкой и нарезают полосками шириной 1 см. Пять-шесть полосок, составленных друг на друга, нарезают поперек на квадратики. Сало или копченую грудинку нарезают кубиками и поджаривают. Лазанки отваривают в подсоленной воде, откидывают на дуршлаг, перемешивают с жиром и шкварками, а сверху посыпают протертым свежим сыром.

Торгоня

400 г муки, 5 яиц, 40 г жира, 25 г лука репчатого, 50 г перца стручкового сладкого, 30 г помидоров, 2 ст. ложки измельченной зелени петрушки или укропа, 7 г соли, 1,5 г перца красного сладкого молотого, 250 мл воды.

Муку просеивают и формируют горкой, посередине делают углубление и вбивают туда яйца, добавляют соль, замешивают крутое тесто и оставляют его для отстаивания и подсушивания на 2,5–3 часа. Затем тесто разделяют на небольшие кусочки и натирают на крупной терке (отверстия 3–4 мм). Торгоню, которая образовалась при натирании теста, высушивают в духовке до светло-желтого цвета, следя, чтобы она не подгорела. Высушенную торгоню кладут в широкую кастрюлю с разогретым жиром и на умеренном огне подрумянивают, солят, добавляют мелко нарезанный лук, жарят 1–2 мин. Воду доводят до кипения. Поджаренную с луком торгоню посыпают красным перцем, быстро размешивают и заливают кипятком. Затем к торгони добавляют нарезанный кубиками сладкий перец и нарезанные кубиками очищенные от кожицы помидоры и доводят до кипения. Затем кастрюлю накрывают крышкой, ставят в умеренно нагретую духовку и тушат (не помешивая) 20 мин. В конце тушения добавляют мелко нарезанную зелень петрушки или укропа. Готовая торгоня должна быть мягкой и рассыпчатой.

Используют для гарниров к таким блюдам, как поприкаш, перкельт, душенина т. д..

Примечание. Торгоню можно приготовить и с меньшим количеством яиц, добавив к муке немного воды: 440 г муки, 2 яйца, 90 мл воды, 7 г соли.

Легкие

300 г муки, 3 яйца, соль по вкусу.

К просеянной муке добавляют яйца и замешивают тесто, пока не будет отставать от рук. Раскатывают толщиной 1 мм, пласт накручивают на скалку и разрезают ножом вдоль. Полученные несколько слоев теста нарезают полосками шириной 0,5–1 см, а полоски нарезают квадратиками. Опускают легкие в кипящую воду и варят до поднятия их на поверхность. Откидывают на дуршлаг и промывают холодной водой до полного их охлаждения.

Ризанки

180 г муки, 2 яйца, 1 ст. ложка масла, соль по вкусу.

Из муки, яиц, масла и соли замешивают тесто, разделяют на две части и хорошо вымешивают, подсыпая муку. Тесто раскатать в тонкий пласт и разрезают на длинные полоски, из которых нарезают ризанки. Ризанки отваривают в подсоленной воде, отцеживают и промывают в холодной воде.

Чипетки

100 г муки, 1 яйцо, ½ ст. ложка воды, соль.

Из всех ингредиентов замесить крутое тесто, раскатать в тонкий пласт и нарезают кубиками. Отваривают в кипящей воде до поднятия теста на поверхность воды.

Макароны по-венгерски

2 порции: 400 г макарон, 50 г копченого сала, 50 г жира, 250 г молотой свинины (нежирной), 2 шт. перца стручкового сладкого, 2 помидора, 1 лук репчатый, 50 г твердого сыра, щепотка перца красного сладкого молотого, 20 г соли.

Макароны отваривают в подсоленной воде до готовности и откидывают на дуршлаг. Лук очищают, нарезают кубиками. Копченое сало нарезают маленькими кусочками, жарят до полуготовности, добавляют жир и пассеруют на нем лук до золотистого цвета. Лук посыпают красным перцем, добавляют 100 мл воды, свинину, соль и, часто помешивая, тушат до полуготовности. Добавляют нарезанные кусочками перец стручковый сладкий и помидоры и тушат до готовности мяса. Тушеное мясо смешивают с макаронами, перекладывают в смазанную жиром кастрюлю, сверху посыпают тертым сыром и запекают в предварительно разогретой духовке на умеренном огне 7-10 мин. Подают на стол горячими.

Галушки закарпатские

4 порции: 900 г муки, 6 яиц, 175 мл воды, 60 г муки для подсыпки, 2,5 г соли.

Из пшеничной муки высшего сорта, яиц, воды и соли замешивают крутое тесто и дают выстоять 30 мин. Тесто разделяют на части. Куски готового теста кладут на посыпанный

мукой стол, и раскатывают слоем толщиной 1 мм. Несколько слоев теста, пересыпанных мукой, складывают друг на друга, разрезают полосами шириной 50 мм, которые в свою очередь, режут поперек на полоски шириной 15 мм. Галушки раскладывают на посыпанный мукой стол и подсушивают 1–1,5 час. при комнатной температуре, следя, чтобы они не слипались, но и не пересушились. Затем галушки варят в подсоленной воде 7 мин., откидывают на дуршлаг, обливают холодной водой, дают стечь воде, перекладывают на тарелки и заправляют растопленным маслом.

Галушки с кольраби

4 порции: 300 г галушек, 900 г кольраби, 60 г смальца, соль, перец черный молотый по вкусу.

Сваренные галушки перекладывают в эмалированную посуду. Очищенную кольраби шинкуют на крупной терке, солят, отжимают и тушат на смальце. Сваренные галушки соединяют с тушеной кольраби и перемешивают.

Галушки с капустой

4 порции: 600 г отваренных закарпатских галушек, 700 г капусты белокочанной, 60 г смальца или маргарина, 100 г лука репчатого, соль, перец черный молотый по вкусу.

Сваренные галушки откидывают на дуршлаг, перекладывают в фарфоровую посуду. Очищенную белокочанную капусту нарезают квадратиками, тушат вместе с мелко нарезанным подрумяненным луком до готовности. Затем сваренные галушки соединяют с тушеной капустой и перемешивают.

Галушки с сыром

4 порции: 700 г отваренных закарпатских галушек, 300 г сыра, 40 г сахара, 40 г масла сливочного или 160 г сметаны.

Сваренные галушки перекладывают в кастрюлю. Свежий творог протирают, добавляют сахар и перемешивают до однородной массы. Затем сваренные галушки соединяют с подготовленной творожной массой и перемешивают.

Галушки с маком

4 порции: 1 кг отваренных закарпатских галушек, 80 г мака, 40 г сахара, 40 г масла сливочного, соль по вкусу.

Сваренные галушки откидывают на дуршлаг, перекладывают в фарфоровую посуду. Промытый мак засыпают в кастрюлю с кипятком и, помешивая, доводят до кипения. Когда мак набухнет, его откидывают на частое сито, чтобы стекла вода, перетирают с сахаром, соединяют с галушками, поливают разогретым сливочным маслом.

Галушки с орехами

4 порции: 800 г галушек закарпатских отварных, 100 г ядер

грецких орехов, 80 г сахара-песка, 60 г масла сливочного, 12 г соли.

Сваренные галушки перекладывают в кастрюлю. Зерна грецких орехов измельчают, добавляют сахар, перемешивают, соединяют с галушками, поливают разогретым сливочным маслом.

Клецки с брынзой

4 порции: 800 г муки, 4 яйца, 120 г лука, 120 г шкварок, 200 г брынзы, 40 г зелени петрушки, 120 г сыра голландского, 200 г сыра, 120 г молотых грецких орехов, 80 г сухарей молотых, 80 г сахара, соль, ванильный сахар по вкусу.

Из муки, яиц и воды замешивают тесто (средне твердое). С помощью столовой ложки, смоченной в горячей воде, формируют клецки, опускают их в подсоленную кипящую воду и отваривают до готовности. Когда клецки поднимутся на поверхность воды, их вынимают шумовкой. Перед подачей на стол поливают жареным луком и шкварками, густо посыпают тертой брынзой или тертым голландским сыром, посыпают зеленью. Предварительно клецки можно обжарить на смальце до румяного оттенка.

Примечание. Клецки можно подавать со свежим сыром, мелко нарезанными орехами, молотыми ванильными сухарями и ванильным сахаром по вкусу.

Гомбовцы с повидлом

4 порции: 400 г муки, 80 г молока, 40 г сахара, 160 мл воды, 120 г повидла, 20 г дрожжей, 2 г соли, для соуса: 120 г масла сливочного, 60 г сухарей молотых, 30 г сахара.

В посуде с подогретой (до 36° С) водой и молоком разводят дрожжи, дают сахар, соль, засыпают муку и хорошо вымешивают. Тесто ставят для брожения в теплое место и выдерживают до увеличения его объема в 2,5 раза. Из готового теста формируют длинные валики, которые разрезают на кусочки, из которых раскатать кружочки. На середину кружочков кладут повидло. Края теста заворачивают и формируют гомбовцы в виде шариков. Гомбовцы опускают в кипящую подсоленную воду и варят 8 мин., вынимают шумовкою. Отдельно готовят соус из сухарей, для которого сливочное масло нагревают, пока не образуется светло-коричневый осадок. После этого добавляют молотые сухари и сахар. Готовые гомбовцы делят на порции и заливают приготовленным соусом.

Гомбовцы из слив

4 порции: 1 кг картофеля, 160 г муки, 20 г жира, 4 яйца, 300 г слив без косточек, для соуса: 120 г масла сливочного, 60 г сухарей молотых, 30 г сахара.

Помытый картофель отваривают в мундире, очищают и

протирают. Когда картофель остынет, добавляют муку, жир, яйца и замешивают тесто. Картофельное тесто раскатать, формируют кружочки. На середину кружочка кладут сливу и заворачивают тестом, формируя шарики. В кипящую подсоленную воду опускают гомбовцы и варят 15 мин., вынимают шумовкой. Готовые гомбовцы заправляют соусом, для которого сливочное масло нагревают, пока не образуется светло-коричневый осадок. После этого добавляют молотые сухари и сахар.

Кнедли дрожжевые

4 порции: 650 г муки, 250 г молока, 2 яйца, 1 желток, 15 г дрожжей, 6 г соли.

Дрожжи размешивают в теплом молоке, добавляют небольшое количество муки, ставят в теплое место. Затем добавляют остальную муку, молоко, смешанное с яйцами и солью, замешивают довольно крутое тесто, посыпают мукой и оставляют на 1 час., чтобы подошло. Готовое тесто раскатать в виде валика, накрывают салфеткой и снова оставляют на 15 мин. Затем кнедли опускают в кипящую подсоленную воду и варят под крышкой 5 мин., крышку снимают, кнедли переворачивают и варят без крышки еще 5 мин.

Вареники закарпатские

4 порции: 250 г муки, 1 яйцо, 12 г соли, 40 г смальца, 120 мл воды, 200 г сухарного соуса, 120 г леквара (густого сливового повидла).

Мука высыпают горкой на разделочную доску, внутри делают углубление и выпускают туда яйца, добавляют теплую воду, соль и замешивают тесто. Тесто делят на две части, каждую из которых раскатать пластом толщиной 1,5 см. На один пласт раскатанное тесто кладут рядами шарики сливового повидла. Пласт с повидлом накрывают вторым пластом теста. Верхний слой теста прижимают пальцем между рядами повидла так, чтобы оно слиплось с нижним слоем, и ножом нарезают вареники. Подготовленные вареники опускают в кипящую подсоленную воду и варят 7 мин. Готовые вареники перемешивают с хорошо растопленным смальцем, солят и поливают разогретым сухарным соусом.

Вареники гуцульские

4 порции: 250 г муки, 4 яйца, 120 мл воды, для начинки: 120 г фасоли сухой, 40 г сушеных грибов, соль, перец черный молотый по вкусу;

для заправки: 80 г сметаны, 20 г масла сливочного, 40 г смальца или 160 г сала, 50 г лука репчатого.

В муку добавляют теплую воду, яйца, соль и замешивают тесто. Затем тесто раскатать в пласт толщиной 1,5 см, разрезают

пополам. На половину раскатанного теста кладут рядами шарики фарша (весом 11–12 г) из фасоли и грибов на расстоянии 7 см друг от друга и накрывают их второй половиной теста. Вареники вырезают специальной формой. Подготовленные вареники опускают в кипящую подсоленную воду, помешивают и варят 10 мин. Готовые вареники вынимают, заправляют сметаной или горячими шкварками или жареной на смальце луком.

Для приготовления начинки: фасоль замачивают с вечера, варят до готовности, заправляют солью и перцем и протирают через редкое сито. Сушеные грибы промывают, замачивают в холодной воде на 4–5 часов и отваривают до готовности. Вареные грибы мелко секут, обжаривают на масле с луком и смешивают с протертой фасолью.

Вареники с картошкой и сыром

4 порции: 250 г муки, 1 яйцо, 120 мл воды, 320 г картофеля, 120 г сыра, 60 г лука репчатого, 20 г жира, 80 г масла сливочного, соль, перец черный молотый по вкусу.

Подготовленное для вареников тесто раскатывают в пласт толщиной 1,5 мм. Стаканом вырезают кружочки диаметром 7 см. На середину кружочков из теста кладут начинку из картофеля и сыра. Края теста лепят, предоставляя вареникам форму полукруга.

Для приготовления начинки: вареный картофель вместе со свежим сыром пропускают через мясорубку, массу смешивают с поджаренным луком, добавляют соль и черный перец. Подготовленные вареники опускают в кипящую подсоленную воду и варят до готовности. Готовые вареники вынимают, поливают разогретым сливочным маслом или горячим жиром.

Вареники с капустой

4 порции: 250 г муки, 4 яйца, 120 мл воды, 500 г капусты белокочанной свежей, 600 г квашенной капусты, 60 г масла, 80 г лука репчатого, соль, перец черный молотый по вкусу.

Подготовленное для вареников пресное тесто раскатывают толщиной 1,5 мм и разрезают пополам. На половину теста кладут рядами начинку из капусты на расстоянии 7 см. Затем тесто накрывают второй половинкой и специальной формой вырезают вареники.

Для приготовления начинки: очищенную, промытую и мелко нарезанную свежую капусту или отжатую квашеную капусту тушат на масле до готовности, добавляют черный перец и перемешивают. Подготовленные вареники опускают в кипящую подсоленную воду и варят до готовности. Готовые вареники поливают горячим маслом с поджаренным луком.

Вареники кукурузные с сыром

4 порции: 80 г кукурузной муки, 160 г пшеничной муки, 60 мл воды, 4 яйца, 400 г творога, 40 г сахара, 20 г масла сливочного, 120 г сметаны, 12 г соли.

К теплой воде добавляют соль, сахар, яйца. Размешивают, всыпают просеянную кукурузную муку, смешанную с пшеничной, замешивают тесто и дают отстояться 30 мин. Затем его раскатывают в тонкий пласт, разрезают пополам. На один пласт кладут рядами шарики фарша из свежего творога, накрывают вторым пластом. Верхний слой теста прижимают пальцами к нижнему вокруг каждого шарика и вырезают вареники металлической формой. Вареники опускают в кипящую подсоленную воду небольшими порциями. Готовые вареники перекладывают в кастрюлю с разогретым сливочным маслом. Перед подачей на стол вареники поливают сметаной.

Пельмени закарпатские

4 порции: 400 г теста, 350 г сыра, 370 г отварного картофеля, 2 яйца, 60 г зелени укропа, 100 г сала копченого, соль по вкусу.

Из муки высшего сорта, яиц и теплой воды замешивают крутое тесто, раскатывают тонким слоем, вырезают кружки. Сыр и картофель пропускают через мясорубку, добавляют мелко рубленую зелень укропа, соль. Фарш кладут на кружочки и лепят пельмени. Подготовленные пельмени опускают в кипящую воду и варят 4–5 мин. Готовые пельмени поливают поджаренным копченым салом со шкварками. Подают горячими со сметаной.

Блинчики закарпатские

4-5 порций: 400 г муки, 100 мл молока, 2 яйца, 25 г сахара, 8 г соли, 20 г жира.

Свежие яйца хорошо перемешивают с молоком, сахаром и солью, добавляют муку и вымешивают массу до образования однородного жидкого теста. На хорошо разогретую сковороду, смазанную жиром, наливают тонким слоем тесто, разравнивают покачиванием сковороды и пекут блинчики. На середину каждого готового блинчика кладут начинку, разравнивают, заворачивают трубкой или конвертом и обжаривают с обеих сторон на хорошо разогретом жире.

Для начинки можно использовать сыр, повидло, варенье, свежие фрукты.

Блины с грибами 1

3 порции: 200 г муки, 2 яйца, 100 мл молока, 200 мл минеральной воды, соль по вкусу, для начинки: 150 г грибов (желательно шампиньонов), 30 г масла сливочного, 20 г муки, 50 г сметаны, пучок зелени петрушки, перец черный молотый и соль по вкусу; кроме того, для жарки: 2 яйца, 3 ст. ложки сухарей молотых, 100–150 г жира.

Яйца растирают с мукой, разводят молоком, по желанию добавляют минеральную воду, соль. Из полученного теста на сковороде на разогретом жире выпекают блины. Грибы для начинки нарезают соломкой, жарят на разогретом сливочном масле, добавляют соль, черный перец и измельченную зелень петрушки. Все обжаривают 3–5 мин., посыпают мукой и жарят еще 1–2 мин. Добавляют сметану, доводят до кипения и загустения и снимают с огня. Полученную массу выкладывают тонким слоем на середину блинов, перегибают две стороны внутрь и туго скручивают в трубочку. Готовые блины обмачивают во взбитых яйцах, обваливают в сухарях и обжаривают на разогретом жире. Подают горячими.

Блины с грибами 2

4 порции: Блинчики: 2 яйца, 150 г муки, 300 мл молока, 100 г масла. Начинка: 500 г грибов, 1 лук репчатый, 1 ст. ложка смальца, перец красный сладкий молотый, перец черный и соль по вкусу.

Для обжаривания наполненных блинов: 2 яйца, 300 г масла, 4–5 ст. ложек молотых сухарей, 3 ст. ложки муки. Замешивают тесто, при необходимости (если тесто густое) добавляют минеральную воду. Выпекают 10–12 блинов. Грибы очищают, промывают, отваривают в подсоленной воде до готовности. Откидывают на дуршлаг, пропускают через мясорубку. Лук нарезают кубиками и поджаривают на смальце, добавляют подготовленные грибы, специи, жарят 10 мин. На блины кладут начинку и сворачивают конвертом. Обкатывают наполнены блины в муке, взбитых яйцах, сухарях и обжаривают в большом количестве масла. Начинку для блинов можно делать из остатков печени, перкельт, фарша из свинины.

Лангош

4 порции: 600 г муки, 200 г твердого сыра, 30 г дрожжей, соль, масло для жарки.

Дрожжи распускают в 50 г теплой воды, добавляют к просеянной муки и замесить не очень крутое тесто (при необходимости добавляют теплую воду), ставят в теплое место, чтобы поднялось. На посыпанной мукой доске разделяют тесто на 4 части и раскатать круглые лепешки. Жарят лепешки на хорошо разогретом масле до золотистого цвета. Готовые коржи посыпают тертым сыром. К блюду можно подавать сметану, кетчуп.

Блинчики с мясом

4 порции: 440 г блинчиков, 320 г говядины или 280 г свинины, 40 г жира, 100 г лука репчатого, 60 г масла сливочного, специи: соль, перец черный молотый по вкусу.

Мясо говядины или свинины или смесь из них отваривают до

готовности, слегка охлаждают и нарезают кусочками. Лук нарезают кубиками и пассеруют на масле, соединяют с кусочками мяса и пропускают все через мясорубку. Заправляют солью, черным молотым перцем, перемешивают и хорошо прогревают. На середину каждого готового блинчика, приготовленного по предыдущему рецепту, кладут подготовленную мясную начинку, заворачивают конвертом и обжаривают с обеих сторон на сливочном масле.

Блинчики по-мукачевски

4 порции: 440 г блинчиков, 320 г говядины, 240 г свинины, 60 г лука репчатого, 100 г сала, 10 г майонеза, соль, перец черный молотый по вкусу;

для лизона: 1 яйцо, 20 г муки. На испеченные блинчики кладут мясной фарш, края заворачивают и формируют блинчик в виде продолговатого рулета. Подготовленный блинчик смачивают в лизоне и обжаривают на жире из растопленного сала до золотистого цвета.

Для приготовления фарша: котлетное мясо говядины и свинины промывают, нарезают на куски и обжаривают на жире до полуготовности. Затем мясо перекладывают в глубокую кастрюлю, добавляют бульон или воду (так, чтобы покрыла мясо) и тушат до готовности. Тушеное мясо и пассерованный лук пропускают через мясорубку. Фарш заправляют майонезом, солью и черным перцем.

Блинчики с творогом

4 порции: 400 г жареных блинчиков, для начинки: 400 г творога, 1 яйцо, 40 г сахара, 40 г жира, 120 г сметаны, 4 г соли.

Пропущенный через мясорубку свежий творог заправляют сахаром, яйцами, солью и все хорошо перемешивают. Подготовленную массу кладут на середину испеченного блинчика, разравнивают, заворачивают его трубкой или конвертом и поджаривают с обеих сторон на жире. Блинчики подают горячими, со сметаной.

Блинчики с капустой

4 порции: 400 г блинчиков, 400 г белокочанной капусты, 40 г масла, 80 г лука репчатого, 60 г масла сливочного, 4 г уксуса, соль, перец черный молотый по вкусу.

Капусту мелко шинкуют, добавляют небольшое количество бульона или воды и тушат до полуготовности. Затем добавляют уксус, пассерованный лук, сахар и тушат до готовности. Готовую капусту заправляют черным перцем, охлаждают и солят. Подготовленный фарш кладут на середину испеченного блинчика, разравнивают, заворачивают конвертом и обжаривают с обеих сторон на сливочном масле. Готовые блинчики поливают

разогретым сливочным маслом.

Блинчики с повидлом или вареньем

4 порции: 400 г блинчиков, 160 г повидла или варенья, 40 г масла сливочного, 80 г сметаны, 20 г сахарной пудры. Выпеченный блинчик намазывают с одной стороны повидлом или вареньем без косточек, сворачивают трубкой или конвертом и поджаривают с обеих сторон на сливочном масле. Готовые блинчики подают горячими со сметаной или посыпают сахарной пудрой.

Блинчики с абрикосами или сливами

4 порции: 400 г блинчиков, 250 г абрикосов или слив, 60 г сахара, 20 г крупы манной, 40 г масла сливочного, 80 г сметаны, 40 г сахарной пудры.

Из абрикосов (слив) после промывки удаляют косточки и нарезают небольшими кусочками. Подготовленную плодовую мякоть посыпают сахаром и прогревают. Затем постепенно, непрерывно помешивая, всыпают манную крупу и прогревают 30 мин. при температуре 95°С. Подготовленную начинку кладут на середину испеченного блинчика, разравнивают, заворачивают трубкой или конвертом и поджаривают с обеих сторон на сливочном масле. Готовые блинчики подают горячими со сметаной или посыпают сахарной пудрой.

Соусы

Приготовление полуфабрикатов для соусов

Мясной коричневый бульон (сок)

Для 1 л бульона: 500 г костей, 25 г лука репчатого, 25 г петрушки или сельдерея (корень), 25 г моркови, 1,25-1,5 л воды, специи по вкусу.

Сырые говяжьи, телячьи, свиные кости, а также кости кроликов, домашней птицы и дичи промывают, рубят на куски длиной примерно 5–7 см, выкладывают на противень и обжаривают в духовке при температуре 160–170˚С до коричневого цвета. За 20–30 мин. до окончания обжаривания добавляют крупно нарезанный корень и лук репчатый. Для более равномерного обжаривания и, чтобы предотвратить пригорание, кости периодически перемешивают. Обжаренные кости складывают в кастрюлю, наливают воду и варят на очень слабом огне в открытой кастрюле в течение 10–12 часов. Чтобы бульон не получил неприятного привкуса, во время варки периодически собирают жир и пену, причем первую порцию жира и пены необходимо снять сразу же после закипания. За 1–1,5 часа до окончания варки добавляют зелень и тонкие корешки сельдерея, петрушки. Во время варки бульон выкипает в среднем на 30 %. Для улучшения вкуса и запаха бульона желательно добавлять мясной сок. По окончании варки с поверхности бульона удаляют жир, затем бульон процеживают. Готовый бульон должен быть темно-коричневый цвета, иметь вкус крепкого мясного бульона и запах корней. Бульон можно варить также концентрированным (на 1 кг костей берут не более 1,25 л воды) из того расчета, чтобы с 1 кг костей получился 1 л бульона, а также сильно концентрированным (фюме). Для фюме только приготовленный коричневый бульон уваривают до 1/8-1/10 начального объема. С 1 л бульона получается 100–125 мл фюме. В начале уваривания бульон процеживают через марлю для удаления различных примесей и обезжиривают. Уваривать бульон лучше в широкой открытой кастрюле. Во время варки ни в коем случае не закрывать крышку. Уваренный бульон при охлаждении превращается в крепкие студни, которые хорошо сохраняются при температуре 4–6˚С в течение 5–6 суток. Готовое фюме разливают в банки, ставят в холодное место для застывания и, когда оно хорошо застынет, наливают растопленное и охлажденное до 1-12˚С сало слоем 3–5 см. Это предотвращает быстрой порче фюме. При разведении фюме горячей кипяченой водой в

пропорции 1:9 получают обычный коричневый бульон.

Мясной белый бульон

Для 1 л бульона: 500 г костей, 750 мл воды, 25 г лука репчатого, 25 г моркови, 25 г петрушки, специи по вкусу. Сырые говяжьи, телячьи, свиные кости, а также кости кроликов, домашней птицы и дичи промывают, рубят на куски длиной примерно 5–7 см, кладут в кастрюлю с холодной водой, накрывают крышкой и нагревают. Когда бульон закипит, снимают крышку, собирают пену и на очень слабом огне варят в открытой посуде. Во время варки периодически снимают жир, чтобы бульон не имел салистого привкуса. Снятый с бульона жир после выпаривания из него влаги и процеживания можно использовать для пассирования овощей. За 1–1,5 часа. до окончания варки в бульон кладут сырой лук репчатый и нарезанные корни петрушки или сельдерея. Время приготовления белого бульона зависит от основного продукта: говяжьи кости варятся 6–8 часов., кости телят, кроликов, кур – 2–3 часа. После окончания варки бульон отстаивают 15–20 мин., затем процеживают. Если бульон необходимо хранить долгое время, то после процеживания его снова доводят до кипения и, накрыв посуду марлей, дают остыть. Готовый бульон, как правило, бывает мутный. Для белых соусов используют также бульоны, полученные при отваривании телятины, говядины, баранины, мяса кур, индеек и других мясных продуктов, для которых эти соусы используются.

Мясо-костный бульон

Для 1 л бульона: 500 г костей, 400 г мяса, 25 г моркови, 25 г кольраби, 25 г петрушки (корень), 25 г лука репчатого, 1,2 л воды, соль по вкусу.

Высококачественный мясо-костный бульон готовят из костей и мяса говядины (грудинка, лопатка, корейка). Хорошо промытые кости кладут в холодную воду, быстро доводят до кипения, снимают пену и лишний жир, далее варят при малом кипении в течение 3,5–4 часов. За 2–3 часа. до окончания варки кладут крупные куски мяса. Периодически снимают пену и жир с поверхности бульона. Такой бульон будет прозрачный с приятным запахом. За 30–40 мин. до окончания приготовления в бульон добавляют очищенные и промытые овощи, перец горошком (10–15 шт.), соль и варят мясо и овощи до готовности. Готовый бульон процеживают. Вареное мясо используют для приготовления других мясных блюд или потребляют с бульоном.

Рыбный бульон

Для 1 л бульона: 500 г рыбных пищевых отходов, 1 л воды, 25 г лука репчатого, 25 г моркови, 25 г петрушки (корень).

Рыбный бульон чаще варят из рыбных пищевых отходов:

хвостов, плавников, кожи, костей и голов. Крупные кости и подготовленные головы (без жабр и глаз) перед варкой нужно разрубить на части и промыть. Крупную рыбу потрошат, а мелкую – ершей, окуней и пескарей – варят целиком, предварительно удалив жабры; иногда потрошат и мелкую рыбу. Перед приготовлением рыбу промывают в холодной воде. Продукты для бульона заливают холодной водой и варят. Пену, которая образуется при закипании, осторожно снимают с поверхности бульона, после чего кладут очищенные, промытые и нарезанные морковь, петрушку или сельдерей, лук. Варят бульон в открытой посуде на слабом огне 50–60 мин., С момента закипания, а из голов осетровых рыб – 2–2,5 час. Готовый бульон должен отстояться 15–20 мин., после чего его процеживают.

Желе мясное или рыбное

Для 1 кг желе: 1 л бульона, пучок корней для супа, 40 г желатина, 10 г соли, 15 г уксуса, 3–4 яйца (белки). С говяжьих костей или рыбных отходов варят бульон, добавляют морковь, петрушку. Бульон процеживают, снимают жир, добавляют предварительно набухший желатин и размешивают до полного растворения. Солят, добавляют лавровый лист, перец горошком и уксус. Половину яичных белков хорошо вымешивают с процеженным бульоном (1:5) доводят до кипения, добавляют остальную белков и дают прокипеть. Готовое желе процеживают. Используют для приготовления заливных блюд из мяса, птицы и рыбы.

Грибной бульон

Для 1 л бульона: 40 г сушеных грибов, 1,6 л воды.

Сушеные грибы перебирают, промывают в теплой воде (30–35 ° С) несколько раз, после чего заливают холодной водой. Через 3–4 часа набухшие грибы варят в той же воде без соли до готовности. Вареные грибы вынимают из бульона, промывают холодной водой, мелко шинкуют или пропускают через мясорубку в зависимости от того, для чего будет использоваться соус. Грибной бульон из молодых грибов имеет светло-желтый оттенок, из старых грибов бульон получается более темным.

Мясной сок

При жарке 1 кг мяса (говядина, телятина, птица) получается 100–150 г мясного сока.

Для того, чтобы получить сок высокого качества, необходимо следить за тем, чтобы пока жарятся большие куски мяса, на дне посуды было лишь небольшое количество жидкости (которая была бы достаточно, чтобы сок, который выделяется из мяса, не пригорел). После окончания жарки сковороду или противень с жиром и соком ставят на плиту на слабый огонь и выпаривают

жидкость. Затем сливают жир и, чтобы развести сгущенный сок, который остался на дне посуды, наливают необходимое количество воды или мясного бульона и кипятят 2–3 мин. Мясной сок будет более вкусным, если мясные продукты жарить вместе с корнями петрушки или сельдерея, моркови и луком репчатым. Мясной сок используют вместо соуса к жареному мясу, мяса птицы или к изделиям из котлетной массы. Иногда его добавляют к овощам и зелени при тушении и в соусы, которые готовят на неконцентрированных мясных бульонах.

Пассерование муки и овощей

Пассерование муки

Пшеничная мука для пассерования должна быть мелкого помола и не ниже 1-го сорта. Ее пассеруют без жира или с жиром (на 500 г муки берут 400 г жира).

При пассеровании мука приобретает приятный вкус и запах жареного ореха. Красная пассеровка используется для приготовления соусов красного цвета на мясном бульоне, ее готовят без жира и с жиром. При пассеровании без жира муку насыпают на сухую чистую сковороду или противень слоем не более 5 см и, помешивая деревянной лопаткой, обжаривают на плите или в духовке при 150–160°С, пока мука станет желтого или светло-коричневого цвета. Если пассеровку готовят на жире (сливочном маргарине), то жир нагревают до полного испарения влаги, после чего насыпают муку и поджаривают так же, как и без жира. Белую пассеровку используют для приготовления соусов белого цвета на мясном, рыбном бульонах, а также молочных и сметанных. Эту пассеровку готовят так же, как и красную, без жира и с жиром (сливочное масло или сливочный маргарин), но нагревают муку при температуре 110–120°С, не допуская изменения его цвета.

Пассерование корней и лука

Морковь, пастернак, петрушку, сельдерей и лук репчатый для соусов нарезают кубиками (5–6 мм), соломкой, ломтиками толщиной 1–2 мм.

Если после окончания варки овощи вместе с соусом необходимо предположить через мясорубку или сито, форма нарезанных кусочков не имеет большого значения. Для пассерования овощей используют различные растительные и животные жиры, в зависимости от того, из каких основных продуктов готовят соус, а также блюд, к которым этот соус подают. Например, при приготовлении молочного и сметанного соусов пассеровать лук нужно на сливочном масле. Для пассерования лука и корней для красных мясных и многих рыбных соусов можно использовать сливочный маргарин. Для пассерования 1 кг свежих овощей используют 120–150 г жира. Нарезанные овощи и лук для большинства соусов пассеруют на жире. В сотейнике или кастрюле с утолщенным дном нагревают жир примерно до 105–110°С, кладут лук и, когда она слегка поджарится, добавляют морковь, а через несколько минут петрушку или сельдерей и, время от времени помешивая, продолжают нагревать до тех пор, пока все овощи не станут почти

мягкими. Не стоит допускать пережаривание овощей. Слой корней и лука при пассеровании не должен превышать 5–6 см.

Пассерование томата-пюре

Томат-пюре, которое будет использоваться для приготовления соуса, пассеруют, добавив 5-10 % жира от веса томата.

В сотейнике или сковороде растапливают сливочное масло или сливочный маргарин, добавляют протертое через сито томат-пюре и пассеруют 30–50 мин. В зависимости от качества томата, время от времени томатную массу перемешивают.

Красные соусы

Соус красный основной

На 1 кг соуса: 1 л коричневого бульона, 50 г кулинарного жира, 60 г муки, 200 г томата-пюре, 100 г моркови, 50 г лука репчатого, 30 г петрушки (корень), 25 г сахара, специи: перец, лавровый лист и соль по вкусу.

Мелко нарезают лук, морковь, петрушку и жарят на сливочном масле, добавляют томат-пюре, жарят еще 10–15 мин. Муку пассеруют, периодически помешивая, до светло-коричневого цвета, охлаждают и разводят теплым бульоном в соотношении 1:4, размешивают и соединяют с кипящим бульоном. Затем добавляют пассированные овощи и варят 45–60 мин. В конце добавляют соль, сахар, горошка черного перца, лавровый лист. Соус процеживают, протирают овощи через сито и снова доводят до кипения. Этот соус используют как основу для приготовления других соусов, производных от него. Когда же его используют как самостоятельный соус, то заправляют сливочным маслом или маргарином и подают к блюдам из котлетной массы, субпродуктов, сосисок, сарделек и т. п..

Охотничий соус

8 порций: 750 г основного красного соуса, 45 г маргарина сливочного, 30 г сливочного масла, 200 г лука репчатого, 150 г томата-пюре, 100 г виноградного вина, 150 г шампиньонов, 5 г сахара, 10 г зелени петрушки или укропа, вегета по вкусу.

Лук мелко нарезают и пассеруют на маргарине, добавляют измельченные шампиньоны или белые грибы и пассеруют 5–7 мин. Затем добавляют виноградное вино, уваривают на 1/3 первоначального объема, добавляют красный основной соус, пассированный томат-пюре, сахар, вегету, соль и варят 10–15 мин. После окончания варки в соус добавляют измельченную зелень, заправляют сливочным маслом. Охотничий соус подают к жареной дичи, котлет из телятины, баранины и биточков из дичи.

Красный соус с перцем

8-10 порций: 1 л основного красного соуса, 70 г сливочного масла, 1 зубчик чеснока, 1 г перца красного или черного острого молотого.

Горячий красный основной соус солят, добавляют черный или красный перец, растертый с солью чеснок. Нагревают до кипения, процеживают через сито. Посуда с соусом ставят на водяную баню, добавляют масло и хорошо перемешивают. (Для вкуса можно добавить мясного сока: 100 г сока на 1 л соуса, соответственно уменьшают на 100 г количество красного соуса.)

Соус подают к блюдам из котлетной массы, к ветчине, сарделек, сосисок, рагу, мяса тушеного и запеченного.

Соус с красным перцем и уксусом

6-8 порций: 850 г красного основного соуса, 100 мл бульона, 100 г фюме, 75 г уксуса виноградного 9 %-ного, 70 г масла сливочного, 20 г лука репчатого, 20 г моркови, 40 г петрушки или сельдерея, 5 г сахара, по маленькой щепотке толченых тмина и гвоздики, тертого мускатного ореха, на кончике ножа перца красного молотого и вегето, зелень, соль по вкусу.

Мелко нарезанные корни и лук заливают виноградным уксусом и бульоном, кладут специи, измельченную зелень петрушки и тушат на слабом огне под крышкой 20–25 мин. Когда жидкость уварится на 2/3, вливают красный основной соус и варить 15–20 мин. В конце варки добавляют фюме, соль, сахар, вегету. Готовый соус отцеживают и заправляют сливочным маслом и красным перцем. Подают с уксусом до жареного мяса, мяса курицы, цыплят, шашлыков.

Соус с корнеплодами

800 г красного основного соуса, 45 г маргарина сливочного, 50 г цибули-порея, 75 г лука репчатого, 100 г моркови, 30 г зелени петрушки и сельдерея, 40 г репы, 100 г вина (мадеры), 30 г горошка зеленого консервированного, 30 г фасоли стручковой консервированной, 1 лавровый лист, 3 шт. перца черного горошком, вегету по вкусу.

Лук, морковь, репу, петрушку и сельдерей нарезают ломтиками или кубиками и пассеруют на сливочном маргарине, добавляют горячий красный основной соус, вино, перец горошком, лавровый лист, соль и варят на слабом огне 15–20 мин. Консервированный перец и фасоль откидывают на дуршлаг. В конце варки добавляют зеленый горошек и нарезанные кусочками стручки фасоли, вегету. Соус можно готовить и без вина. Соус подают к тушенки и в некоторых других блюд.

Соус для тефтелей

8 порций: 800 г красного основного соуса, 40 г маргарина сливочного, 100 г лука репчатого или зеленого, 20 г петрушки (корень) или сельдерея (корень), 50 г перца сладкого зеленого, 80 г моркови, 100 г вина (мадеры), 4–5 шт., перца горошком, 1 лавровый лист, соль по вкусу. Морковь, петрушку или сельдерей, лук и сладкий перец нарезают тонкой соломкой и пассеруют на сливочном масле или маргарине. Готовые овощи соединяют с красным основным соусом, добавляют перец душистый, лавровый лист, соль и варят при слабом кипении 10 мин. В конце варки в соус вливают вино (можно приготовить и без вина). Соус подают

к тефтелей, котлет.

Соус с кагором

8 порций: 1 л красного основного соуса, 150 г вина (кагора), 70 г масла сливочного.

Первый способ. В готовый красный соус добавляют вино (кагор) доводят до кипения и заправляют сливочным маслом.

Второй способ. Вино наливают в сильно нагретую сковороду. Когда оно закипит, соединяют с красным основным соусом и заправляют сливочным маслом. Соус подают к филе, тушеного мяса, котлет, почек телячьих жареных, отварной буженины, языка, изделий из котлетной массы.

Соус с вином и костным мозгом

8-10 порций: 500 г красного основного соуса, 60 г лука репчатого, 40 г петрушки и сельдерея (корень), 100 г красного виноградного вина, 100 г фюме, 3 г перца черного горошком, на кончике ножа перца красного острого и тертого мускатного ореха.

Мелко нарезанный лук, петрушку и сельдерей, черный перец и гвоздику кладут в глубокий сотейник или сковороду, заливают красным вином и уваривают под крышкой на 2/3 первоначального объема. В подготовленную смесь вливают красный основной соус, добавляют фюме, тертый мускатный орех и варят 15–20 мин. при слабом кипении. Готовый соус снимают с огня, заправляют красным острым перцем и процеживают. При подаче на стол кусочки отварного костного мозга (200 г) кладут на филе или бифштекс и заливают соусом. Можно кусочки мозга положить непосредственно в соус.

Соус с вином и чесноком

8 порций: 800 г красного основного соуса, 150 г костей с копченостей, 100 г красного виноградного вина, 200 г уксуса виноградного, 50 г лука зеленого, 60 г сельдерея и петрушки (корень), 1 зубок чеснока, 2 г перца черного горошком, на кончике ножа перца красного острого, соль по вкусу.

В кастрюлю выливают виноградный уксус, добавляют измельченные кости с копченостей, измельченные петрушку и сельдерей, зеленый лук, чеснок, перец горошком и варят на слабом огне 15–20 мин. Затем доливают горячий красный основной соус и варить до густоты сметаны. После этого соус процеживают, вливают красное вино, добавляют красный перец, соль и еще раз доводят до кипения. Соус с вином и чесноком подают к блюдам из дичи и домашней птицы.

Соус луковый

На 1 кг соуса: 800 г красного основного соуса, 400 г лука репчатого, 80 г маргарина сливочного, 20 г масла сливочного, 45 г 9 %-ого уксуса, специи по вкусу.

Нарезанный лук кладут в сотейник с разогретым маргарином и поджаривают до золотистого цвета. Добавляют уксус, перец горошком, лавровый лист, кипятят 5–7 мин., смешивают с красным соусом, солят и варят в течение 10–15 мин., заправляют маслом.

Луковый соус с грибами

10 порций: 800 г красного основного соуса, 300 г лука репчатого, 45 г маргарина сливочного, 30 г масла сливочного, 50 г грибов белых сушеных или 150 г шампиньонов, 100 г белого виноградного вина, 2–4 шт. перца черного горошком, лавровый лист по вкусу.

Сушеные грибы промывают теплой водой, замачивают в холодной воде на 4–5 часов и в той же воде отваривают до готовности. Готовые грибы нарезают тонкими ломтиками или секут. Мелко нарезанный лук пассеруют на маргарине, добавляют вареные грибы, перец, лавровый лист и обжаривают еще 5–6 мин. Добавляют вино и уваривают его на 1/3 от первоначального объема, после чего соединяют с красным основным соусом, добавляют соль и варят 10–15 мин. при слабом кипении. Готовый соус заправляют маслом. Соус используют для запекания овощей, рыбы, мяса.

Луковый соус с горчицей

8-10 порций: 800 г красного основного соуса, 300 г лука репчатого, 45 г маргарина сливочного, 30 г масла сливочного, 25 г горчицы столовой, 50 г томата-пюре, 0,5 г перца черного горошком, лавровый лист по вкусу.

Мелко нарезанный лук пассеруют на маргарине, добавляют перец, лавровый лист, красный основной соус, соль и варят 10–15 мин. Соус заправляют горчицей, томатом-пюре, маслом. Готовый соус не стоит кипятить, так как горчица свернется крупинками! Соус подают к мясным биточков, котлет, тушенки, поджаренной колбасы, сосисок, сарделек или используют для приготовления рагу и т. д..

Кисло-сладкий соус с орехами

8 порций: 750 г красного основного соуса, 50 г масла сливочного, 120 г чернослива, 50 г изюма, 50 г орехов грецких, 50 г красного виноградного вина или 30 г уксуса 9 -% ного, 20 г сахара, 50 г хрена, 3–4 шт. перца черного горошком, 2 лавровых листа, соль по вкусу.

Чернослив промывают, отваривают. Отвар сливают, в него добавляют красный основной соус, вино или уксус, перец горошком, лавровый лист и варят 10–15 мин. После этого соус процеживают, заправляют сахаром, солью, сливочным маслом, добавляют отваренный чернослив без косточек, ошпаренный

изюм, очищенные от пленки и мелко нарезанные ядра грецких орехов, доводят до кипения и варят 1–2 мин. При подаче на стол соус посыпают тертым хреном. Подают соус к блюдам из вареного мяса.

Соус с апельсинами

8-10 порций: 800 г красного основного соуса, 100 г красного виноградного вина, 200 г апельсинов, 20 г сахара, 70 г масла сливочного.

Красное вино уваривают до ½ первоначального объема, затем в него кладут нарезанную мелкой соломкой цедру от апельсинов (цедру срезают тонким слоем, нарезают тонкой соломкой и ошпаривают кипятком для удаления горечи). В красный основной соус добавляют вино с цедрой и варят 10–15 мин. Затем в соус наливают апельсиновый сок, добавляют сахар, соль и заправляют сливочным маслом. Перед подачей на стол в соус добавляют кусочки апельсина. Соус можно готовить из мандаринов. Соус подают к жареной утки, куропатки.

Соус из шампиньонов с помидорами

8 порций: 650 г красного основного соуса, 30 г масла сливочного, 60 г маргарина сливочного, 100 г помидоров, 300 г лука репчатого, 100 г шампиньонов, 100 г белого виноградного вина, щепотка вегето, 2 ст. ложки измельченной зелени петрушки, соль по вкусу.

Мелко нарезанный лук пассеруют на сливочном маргарине. Свежие очищенные шампиньоны промывают в холодной воде, шинкуют и обжаривают на сливочном маргарине. Обжаренные шампиньоны добавляют к пассерованному луку, затем кладут нарезанные ломтиками помидоры, вливают белое виноградное вино и тушат в кастрюле под крышкой 15 мин. Подготовленные продукты соединяют с красным основным соусом и варят 10–15 мин. В готовый соус добавляют соль, вегето, зелень петрушки, перемешивают и заправляют сливочным маслом. Соус подают к филе, тушеное мясо, биточков из мяса, к блюдам из баранины, телятины и домашней птицы.

Соус с шампиньонами и костным мозгом

8 порций: 800 г красного основного соуса, 50 г масла сливочного, 150 г красного виноградного вина, 200 г лука репчатого, 100 г шампиньонов, 2–3 шт. перца черного горошком, 1 лавровый лист, соль по вкусу.

Мелко нарезанный лук пассеруют, добавляют мелко нарезанные шампиньоны, вливают красное вино и уваривают до ½ первоначального объема. Затем соединяют с красным основным соусом, добавляют лавровый лист, перец горошком и снова варят 10–15 мин. После чего заправляют солью и маслом.

Отваренный в подсоленной воде костный мозг (150 г) нарезают мелкими кусочками. При подаче на стол мозг кладут на мясо и поливают соусом. Соус подают к жареным мясным блюдам.

Соус с соком шампиньонов

8-10 порций: 850 г красного основного соуса, 200 г лука репчатого, 150 г шампиньонов, 30 г масла сливочного, 3–4 шт. перца черного горошком, вегета и соль по вкусу.

Мелко шинкованная лук заливают кипятком и сразу же откидывают на дуршлаг или сито. Когда вода стечет, лук кладут в кастрюлю с растопленным маслом и пассеруют на слабом огне так, чтобы цвет ее не изменился. Затем лук протирают сквозь густое сито, добавляют горячий красный основной соус, перец горошком, соль, вегету, сок шампиньонов и кипятят 5 минут. Соус подают к жареной телятины, баранины.

Черносмородиновый соус

8 порций: 750 г красного основного соуса, 100 г красного виноградного вина, 200 мл бульона, 70 г масла сливочного, 150 г варенья из черной смородины, 200 г ветчины, 2 ст. ложки измельченной зелени петрушки, 3–4 шт. перца черного горошком, 1 лавровый лист, соль по вкусу. Кости свиных копченостей слегка обжаривают, заливают красным вином и бульоном. В смесь добавляют крупно нарезанный перец, лавровый лист, зелень петрушки, варенье из черной смородины и под крышкой варят 20–25 мин., чтобы жидкость уварилась на 2/3. Приготовленную смесь соединяют с красным основным соусом и варят 8-10 мин. Перед окончанием варки соус солят, процеживают и заправляют сливочным маслом. Соус подают к дичи, котлет и биточков, тушенки.

Соус со сладким перцем

8 порций: 800 г красного основного соуса, 200 г перца стручкового сладкого, 100 г белого вина, 75 г уксуса 3 %-ного, 30 г маргарина сливочного, 40 г масла сливочного, 5 шт. перца черного горошком, 1 лавровый лист, 1 зубчик чеснока, вегету и соль по вкусу.

Свежий или консервированный стручковый сладкий перец мелко нарезают и пассеруют на маргарине. В пассерованный перец наливают уксус, белое виноградное вино и выпаривают жидкость до 2/3 первоначального объема, затем добавляют основной красный соус и варить 15–20 мин. К проваренному соусу добавляют дробленый черный перец, лавровый лист, вегету, чеснок растертый с солью и снова кипятят 5-10 мин., затем процеживают, протирают перец сквозь сито и заправляют сливочным маслом. Соус подают к вареному и жареному мясу, блюдам из зайца, мяса дикой козы.

Соус с перцем

8-10 порций: 800 г красного основного соуса, 100 г лука репчатого, 200 г белого виноградного вина, 200 мл бульона, 30 г уксуса виноградного, щепотка перца черного молотого.

Мелко нашинкованный лук кладут в кастрюлю, вливают сухое вино и уваривают его на 1/3 первоначального объема. Затем к луку добавляют красный основной соус, коричневый бульон и варят при слабом кипении 15–20 мин. По окончании варки соус заправляют солью, перцем и уксусом, снова доводят до кипения, после чего процеживают. Соус подают к жареных цыплят и кур.

Соус с шампиньонами

8 порций: 650 г красного основного соуса, 150 г томата-пюре, 100 г шампиньонов, 60 г ветчины, 80 г лука репчатого, 50 г сала внутреннего или масла топленого, 100 г белого сухого вина, 2 ст. ложки измельченной петрушки, щепотка вегеты, щепотка перца черного молотого.

Лук мелко нарезают, пассеруют. Ветчину и шампиньоны нарезают и обжаривают. В основной красный соус добавляют томат-пюре, лук, ветчину и шампиньоны. Вливают белое вино и варят 5–8 мин., добавляют зелень петрушки, эстрагон, соль, перец и доводят до кипения. Соус подают к жареному мясу, блюдам из домашней птицы и дичи.

Ореховый соус

6 порций: 450 г красного основного соуса, 100 г масла топленого или куриного жира, 200 г орехов грецких (ядра), 300 г лука репчатого, 30 г муки, 5 яиц (желтки), 30 г чеснока, 100 г уксуса винного, 2 шт. гвоздики, на кончике ножа корицы, щепотка красного перца.

Мелко нашинкованный лук слегка пассеруют на масле и жире, снятом с куриного бульона, затем добавляют муку и продолжают пассировать несколько минут, помешивая деревянной лопаткой. В эту массу вливают горячий процеженный бульон и варят при слабом кипении 10–15 мин. Ядра грецких орехов толкут вместе с чесноком, добавляют толченый гвоздику, корицу, красный перец, яичные желтки, уксус. Растирают массу лопаткой и, помешивая, нагревают, добавляют подготовленную смесь, не доводя до кипения. Готовому соусу дают остыть. Ореховый соус подают к блюдам из курицы, индюшатины.

Белые и томатные соусы

Соус белый основной

8 порций: 1,1 л бульона костного, 60 г маргарина сливочного или масла сливочного, 50 г лука репчатого, 60 г муки, 40 г петрушки (корень) или сельдерея (корень), специи по вкусу.

Муку пассеруют на разогретом жире, постоянно помешивая. Затем муку охлаждают, вливают часть горячего бульона и размешивают до однородной массы, постепенно вливают остальной бульон. После этого в соус добавляют соль, перец горошком и лавровый лист. Соус процеживают, протирают разваренные овощи, доводят до кипения. Готовый соус используют для приготовления других соусов. Если соус используют как самостоятельный, его заправляют лимонной кислотой и жиром и подают к блюдам из отварного или предполагаемого мяса и птицы.

Белый соус

8-10 порций: 1,1 л мясного бульона, 50 г муки, 50 г масла сливочного.

Горячую белую пассировку постепенно разводят процеженным белым бульоном, непрерывно помешивая, чтобы не было комков. Варят соус 45–50 мин. При слабом кипении, часто помешивая лопаткой. Готовый соус солят и процеживают.

Паровой соус

8 порций: 900 г белого соуса, 100 г масла сливочного, 100 г вина виноградного, 40 г лука репчатого, 30 г петрушки (корень), 30 г сельдерея (корень), 1 г лимонной кислоты, щепотка перца черного молотого.

В белый соус добавляют петрушку, сельдерей, лук, пассерованные на сливочном масле, и варят 10–20 мин. Затем доливают лимонный сок или лимонную кислоту, добавляют соль, молотый перец, процеживают и заправляют сливочным маслом. В соус при варке можно добавить свежие шампиньоны (50 г) или отвар из них. Подают к вареному мясу.

Белый соус с желтком

8 порций: 800 г белого соуса, 4 яйца (желтки), 100 г сливок или бульона, 150 г масла сливочного, 1 г лимонной кислоты, щепотку тертого мускатного ореха, щепотку перца черного молотого, соль по вкусу.

Сырые яичные желтки и кусочки сливочного масла кладут в глубокий сотейник, наливают сливки или бульон и нагревают, непрерывно помешивая деревянной лопаткой. Когда смесь нагреется до 60–70° С, снимают посуду с огня и, непрерывно

помешивая, вливают горячий белый соус. В подготовленный соус добавляют соль, перец, лимонный сок и лимона кислоту, тертый мускатный орех, размешивают, затем процеживают. Соус подают к отваренному мясу – баранины, телятины, дичи.

Соус томатный

8 порций: 500 мл бульона, 35 г маргарина сливочного, 35 г муки, 50 г моркови, 10 г сахара, 60 г лука репчатого, 40 г петрушки (корень), 500 г томат-пюре, 35 г маргарина столового, перец черный молотый и соль по вкусу.

Лук, морковь, корень петрушки мелко нарезают, кладут в сотейник с разогретым жиром, пассеруют, добавляют томат-пюре и еще пассеруют 15–20 минут. После этого добавляют подсушенные муку, перемешивают, разводят с горошком, готовый соус процеживают, протирают овощи, доводят до кипения и добавляют маргарин. Соус подают к блюдам из жареного мяса, субпродуктов и овощей.

Томатный соус с вином

8 порций: 900 мл томатного сока, 100 г виноградного белого вина, 70 г масла сливочного.

Готовый томатный соус нагревают до кипения, вливают в него сухое белое вино и заправляют сливочным маслом. Соус подают к жареной свинине, мясных котлет и биточков.

Соус томатный с грибами

8 порций: 700 г красного основного соуса, 240 г лука репчатого, 200 г свежих или 50 г сушеных грибов, 40 г жира, 100 г сухого белого вина, 2 зубчика чеснока, 50 г маргарина сливочного или масла сливочного.

Пассеруют мелко нарезанный лук. Грибы свежие, предварительно припущенные до полуготовности, или сушеные отварные грибы нарезают и жарят вместе с луком 3–5 мин. Затем жареные грибы смешивают с красным соусом и варят 10–15 мин. В конце варки в соус добавляют чеснок, белое сухое вино и заправляют маргарином или сливочным маслом. Соус можно готовить и без вина. Подают к блюдам из отварного и жареного мяса.

Соус сметанный с хреном

8 порций: 800 мл сметанного соусу, 320 г корней хрена, 50 г масла сливочного или маргарина, 75 г столового уксуса, перец черный горошком, лавровый лист и соль по вкусу.

Хрен натирают на терке, прогревают на сливочном масле, затем добавляют уксус, перец горошком, лавровый лист и кипятят в течение 3–5 мин. Затем удаляют перец и лавровый лист, смешивают с подготовленным сметанным соусом и дают прокипеть. Соус подают к отварного мяса, языка, ветчины и

рулетов.

Соус грибной с томатами и сметаной

6-7 порций: 700 мл грибного соуса, 150 г томата-пюре, ЗО г маргарина сливочного, 150 г сметаны.

Готовят, как и соус грибной, но в конце пассерования лука с грибами добавляют томат-пюре. Готовый соус заправляют сливочным маслом и доводят до кипения.

Соус томатный с грибами и овощами

8-10 порций: 700 мл томатного соуса, 50 г фюме, 60 г маргарина сливочного, 30 г масла сливочного, 150 г грибов белых свежих, 250 г лука репчатого, 75 г перца стручкового сладкого, 10 г моркови, 20 г петрушки (корень), 5 г вегето, 10 г шпината, 2–3 зубка чеснока.

Морковь, петрушку, стручковый сладкий перец и лук шинкуют соломкой. Грибы нарезают тонкими ломтиками. Подготовленные овощи пассеруют. Грибы обжаривают на масле отдельно, соединяют с овощами, заливают томатным соусом, добавляют фюме и варят при слабом кипении 15–20 мин. За 2–3 минуты до окончания варки в соус кладут мелко нарезанные листья шпината, вегету, а после окончания варки – соль, мелко нарезанный чеснок и заправляют сливочным маслом.

Соус сметанно-грибной

2 порции: 750 г свежих грибов, 1 ст. ложка жира, 2 ст. ложки муки, 1 имела лук репчатый, 100 г сметаны, пучок зелени петрушки, специи: перец черный молотый и соль по вкусу.

Грибы моют, мелко нарезают. Лук натирают на мелкой терке, отделяют 1 ст. ложку натертой массы и тушат ее в разогретом жире, добавляют грибы, измельченную зелень петрушки и тушат 15–20 мин. Посыпают тушеные грибы мукой, хорошо перемешивают, добавляют небольшое количество воды (80 г), добавляют специи и варят до готовности грибов. Добавляют сметану и кипятят 2–3 мин. Подают к мясным блюдам.

Соус из сладкого перца и томатов

4 порции: 100 г томатов, 100 г перца стручкового сладкого, ½ стручка горького перца, ½ лимона.

Овощи моют. Томаты Мелких миксером, горький перец мелко нарезают, из сладкого перца удаляют зерна и крошат на терке или миксером (можно вместе с горьким перцем). Все смешивают, добавив лимонный сок.

Соус сметанный с томатом

10 порций: 1 л соуса сметанного, 100 г томата-пюре.

Для приготовления соуса томат-пюре протирают через сито, выпаривают до половины первоначального объема и смешивают с готовым сметанным соусом. Проваривают, процеживают и

доводят до кипения. Подают к мясным, грибным и овощным блюдам.

Соус сметанный с луком

8-10 порций: 800 мл сметанного соуса, 380 г репчатого лука, 40 г масла сливочного, 50 г томата-пюре.

Пассеруют лук на сливочном масле, смешивают с горячим сметанным соусом, варят 5–7 мин., добавляют томат-пюре, перемешивают и доводят до кипения. Соус подают к блюдам из котлетной массы.

Сметанный соус

8-10 порций: 1 л сметаны, 60 г масла сливочного, 50 г муки, специи по вкусу.

Муку пассеруют без масла, охлаждают, смешивают с маслом, кладут в кипящую сметану, размешивают, заправляют солью, перцем горошком, варят 3–4 мин., процеживают и доводят до кипения. Соус подают к мясным, овощным и рыбным блюдам или используют для приготовления грибных горячих закусок, для запекания грибов, рыбы, мяса, овощей.

Сметанный соус с красным молотым перцем

10 порций: 900 мл сметанного соуса, 100 г томата-пюре, 50 г масла сливочного, 10 г перца красного сладкого молотого, соль по вкусу.

В сметанный соус кладут пассированный томат-пюре, добавляют соль, красный перец и кипятят 5–7 мин. По окончании варки соус процеживают. Соус используют для приготовления блюд из телятины, баранины и домашней птицы.

Соус рыбный белый основной

10 порций: 1,1 л рыбного бульона, 60 г муки, 50 г петрушки или сельдерея (корень), 60 г маргарина сливочного, 60 г лука репчатого.

Готовят так же, как и соус белый, заменяя мясной бульон рыбным. Подают к блюдам из отварной рыбы.

Паровой соус

8 порций: 900 г белого соуса, 125 г масла сливочного, 1 г лимонной кислоты, щепотка перца черного молотого, соль по вкусу.

В белый рыбный соус кладут сливочное масло кусочками по 10–12 г и вымешивать, пока масло не соединится с соусом. Затем соус заправляют лимонным соком или лимонной кислотой, перцем, солью и процеживают через салфетку или марлю. Для улучшения вкуса в соус при варке можно добавить сок от шампиньонов (50 г) или доведено до кипения виноградное белое вино (100 г). Паровой соус подают к вареной рыбе.

Соус с белым вином

8 порций: 900 г белого соуса, 100 г масла сливочного, 40 г лука репчатого, 30 г петрушки, 4 яйца (желтки), 100 г вина виноградного белого, 1 г лимонной кислоты, вегету, перец черный молотый и соль по вкусу.

Корень петрушки и репчатый лук мелко нарезают, поджаривают, добавляют к белому рыбного соуса и варят при слабом кипении 30–35 мин. Перед окончанием варки в соус добавляют доведено до кипения белое виноградное вино. Затем снимают с огня, охлаждают соус до 70° С, добавляют сырые яичные желтки, предварительно подогретые с кусочком сливочного масла. Соус непрерывно помешивают, чтобы желтки не свернулись. Одновременно в соус добавляют специи, лимонный сок или лимонную кислоту. После этого соус процеживают. Соус подают к вареной рыбе.

Соус из рассола

8 порций: 850 г белого соуса, 100 г огуречного рассола, 50 г вина виноградного белого, 100 г масла сливочного, щепотку перца молотого и соль по вкусу.

В белый рыбный соус в конце варки добавляют белое виноградное вино, прокипяченный и процеженный огуречный рассол и варят 8-10 мин. Готовый соус заправляют специями и сливочным маслом и процеживают. Соус подают к вареной рыбе.

Белый соус с яйцом

6-7 порций: 700 г белого соуса, 8 яиц, 2 г лимонной кислоты, небольшой пучок зелени петрушки, щепотка перца черного молотого, вегета и соль по вкусу.

В белый рыбный соус добавляют мелко нашинкованные сваренные вкрутую яйца, лимонную кислоту, измельченную зелень петрушки, специи. Все тщательно и осторожно перемешивают и подают к вареной рыбы.

Томатный соус с вином

8 порций: 850 г томатного соуса, 100 г белого виноградного вина, 100 г сливочного масла, специи по вкусу.

В горячий томатный соус добавляют белое сухое виноградное вино, после чего доводят соус до кипения и заправляют сливочным маслом. Соус подают к вареной или жареной рыбы, биточков, к котлетам и тефтелям из рыбной котлетной массы.

Томатный соус с овощами

8-10 порций: 700 г томатного соуса, 100 г виноградного вина белого, 120 г масла сливочного, 140 г моркови, 60 г петрушки (корень), 150 г лука репчатого, 4–5 шт. перца горошком, 1 лавровый лист.

Морковь, лук и петрушку очищают, промывают и нарезают маленькими кубиками 3–5 мм, пассеруют на сливочном масле. В

пассерованные овощи вливают белое виноградное вино, добавляют лавровый лист, перец горошком и уваривают вино на 2/3 первоначального объема. Смесь соединяют с процеженным томатным соусом и варят 15–20 мин. Заправляют сливочным маслом. Соус подают к овощным блюдам и вареной рыбы.

Томатный соус с грибами

8-10 порций: 900 г томатного соуса, 250 г грибов белых или шампиньонов, 100 г лука репчатого, 15 г маргарина сливочного, 2–3 зубчика чеснока, соль по вкусу.

Мелко нарезанный лук пассеруют на маргарине. Пассерованный лук и нарезанные тонкими кусочками шампиньоны или белые свежие грибы соединяют с томатным соусом и варят 10–15 мин., затем в соус добавляют нарезанный чеснок, соль. Соус подают к вареной и запеченной рыбы.

Соусы на грибном бульоне

Соус грибной

8 порций: 100 г сушеных грибов, 750 мл грибного отвара, 70 г маргарина столового, 40 г пшеничной муки, 75 г столового уксуса, перец черный, лавровый лист и соль по вкусу.

Сушеные грибы промывают, замачивают на 5–6 часов., варят до готовности, отвар процеживают, а грибы мелко нарезают. Пассеруют измельченный лук, добавляют грибы и жарят еще 3–5 мин. Пассерованную на жире муку смешивают с пассерованным луком и грибами, добавляют к кипящему грибному отвару и варят 10–15 мин., заправляют сливочным маслом.

Грибной соус с луком и помидорами

8 порций: 850 г грибного соуса, 140 г томата-пюре, 50 г масла сливочного или маргарина, 2 шт. перца черного горошком, 1 лавровый лист, соль по вкусу.

Готовый грибной соус соединяют с пассерованным томатом-пюре, добавляют перец горошком, лавровый лист и варят 10–15 мин. Соус подают к картофельным и крупяным котлетам, биточкам, к картофельному рулету.

Грибной соус кисло-сладкий

8 порций: 800 г грибного соуса, 50 г чернослива, 20 г изюма, 15 г сахара, 1 10 г томата-пюре, 10 г уксуса 3 %-ого.

В грибной соус добавляют хорошо промытый изюм и чернослив без косточек, сахар, пассерованный томат-пюре, уксус и кипятят 10–15 мин. (Уксус можно не добавлять). Соус подают к котлетам, биточков, а также к блюдам из круп.

Молочные соусы

Молочный соус

Для 1 л соуса:

Для густого соусу: 900 мл молока, 120 г муки, 120 г масла сливочного. Для соуса средней густоты: 1 л молока, 90 г муки, 90 г сливочного масла.

Для жидкого соуса: 1 л молока, 50 г муки, 50 г масла сливочного, 10 г сахара.

Белую горячую пассеровку разводят горячим молоком, непрерывно помешивая деревянной лопаткой, добавляют соль и кипятят 5–7 мин. В соус средней густоты можно добавить сырые яичные желтки (3–4 шт. На 1 кг соуса), а в жидкий соус, кроме соли, можно добавить сахар. Предназначенные для запекания продукты, например, отварную цветную капусту, заливают соусом при температуре 35–40°С., при более низкой температуре соус становится густым, и им нельзя залить продукт для запекания. Молочный соус густой используют как начинку для фаршированных котлет из филе кур или дичи; соус средней густоты используют для запекания овощей, мяса, рыбы; жидкий соус подают к горячим овощных и крупяных блюд.

Молочный соус сладкий

10 порций: 1 л молока, 40 г муки, 40 г масла сливочного, 120 г сахара, на кончике ножа – ванилина.

Готовят этот соус так же, как соус молочный жидкий, но добавляют в него больше сахара и ванилин, предварительно растворенный в небольшом количестве воды.

Молочный соус с луком

8 порций: 800 мл молока, 150 мл бульона мясного, 40 г муки, 50 г масла сливочного, 250 г лука репчатого, щепотка перца красного острого молотого, соль по вкусу.

Мелко нарезанный лук пассеруют на масле без изменения цвета. Затем в пассерованный лук наливают небольшое количество бульона и припускают до готовности под крышкой. Бульон с луком соединяют с молочным соусом средней густоты и варят 5–7 мин., добавляют соль, красный острый перец. Заправленный соус размешивают, протирают сквозь сито и доводят до кипения, добавляя горячее молоко. Соус подают к жареной баранине.

Другие соусы

Витаминный соус

6 порций: 60 г моркови, 60 г лука репчатого, 60 г нежирного окорока, 80 г масла сливочного, 40 г муки, 1 л молока, пучок зелени петрушки, перец черный молотый и соль по вкусу.

Морковь и лук очищают, нарезают небольшими кубиками. Окорок также нарезают кубиками и вместе с овощами тушат на разогретом сливочном масле (40 г) в небольшой кастрюле 15–20 мин. на слабом огне. Окорок и овощи вынимают. В той же кастрюле растапливают остальные сливочного масла, добавляют муку и хорошо перемешивают, осторожно доливают молоко. Массу варят до загустения, добавляют окорок, тушеные овощи, специи, измельченную зелень петрушки и тушат под крышкой 40–50 мин. Готовый соус протирают через сито.

Соус сухарный

8 порций: 900 г масла сливочного, 200 г пшеничных сухарей молотых, 70 г лимонного сока или 5 г лимонной кислоты, соль по вкусу.

Сливочное масло нагревают до испарения влаги и образования осадка. Затем процеживают и добавляют поджаренные сухари, соль, сок лимонный или лимонную кислоту, разведенную в кипяченой воде. Соус подают к блюдам из отварных овощей.

Соус из щавеля

8 порций: 500 г щавеля, 60 г смальца, 45 г муки, 600 мл костного бульона, 300 г сметаны, 30 г сахара, соль по вкусу.

Свежий щавель промывают и нарезают. В кастрюле разогревают смалец, кладут щавель, солят и тушат, пока щавель не станет однородной массой. Затем заливают мясным бульоном, вымешивают, добавляют сахар и доводят до кипения. В сметане размешивают муку, заливают щавель и варят 5–7 мин. до готовности. Соус подают к вареной птице или отваренной говядине.

Соус из щавеля густой

4 порции: 500 г щавеля, 60 г жира, 40 г муки, 200 г сметаны, 30 г лука репчатого, 40 г сахара, соль по вкусу.

Сахар растапливают в жире и добавляют мелко нарезанный лук. Когда лук поджарится до золотистого цвета, добавляют промытый щавель и тушат под крышкой на умеренном огне 15–20 мин. Муку хорошо размешивают со сметаной и добавляют к щавелю, кипятят 8-10 мин., солят и снимают с огня. Горячий соус протирают через сито. Подают к вареной говядине.

Соус с укропом

8 порций: 500 г укропа, 70 г маргарина сливочного, 60 г муки, 500 г сметаны, 600 мы воды, соль по вкусу. В пассерованную муку кладут нарезанный свежий укроп, доливают воду, солят и варят, пока укроп размякнет. Затем добавляют сметану и доводят до кипения, постоянно помешивая. Соус подают ко вторым мясным блюдам.

Соус с хреном

8-10 порций: 550 г хрена (корень), 650 г сметаны, 15 г сахара, соль по вкусу.

Хрен натирают на мелкой терке, хорошо смешивают со сметаной, сахаром и оставляют для настаивания.

Соус майонез

8 порций: 750 г масла, 6 яиц (желтки), 25 г горчицы, 20 г сахара, 50 г уксуса или лимонного сока, щепотка соды.

Сырые яичные желтки растирают с солью, содой и горчицей, затем, все время взбивают, доливают небольшими порциями масло. Во взбитую массу добавляют уксус и перемешивают.

Яблочно-сметанный соус

4 порции: 400 г очищенных от кожи и семенного гнезда яблок, 200 г сметаны, 40 г муки, 100 г сахара, сок из половины лимона, 200 мл воды, корицы – на кончике ножа, соль по вкусу. Яблоки нарезают ломтиками, кладут в воду, добавляют корицу, соль, сахар и доводят до кипения. Мука размешивают со сметаной и осторожно добавляют к кипящих яблок. Варят до разваривания, при необходимости протирают через сито или взбивают миксером. Подают к говядине.

Заправка для салата

8-10 порций: 500 г масла, 170 г уксуса, 40 г сахара, 20 г соли, щепотка перца черного молотого, 300 мл воды.

Масло смешивают с уксусом, разведенным кипяченой водой, добавляют соль, сахар и черный перец. Перед использованием взбалтывают. Используют для салатов и винегретов.

Горчица столова

Для приготовления 1 кг 300 г горчицы сухой молотой (порошка), 450 мл воды, 180 г 9 %-ого уксуса, 40 г сахара, 30 г масла, 35 соли.

В горячую воду кладут сахар, соль, лавровый лист и варят до полного растворения. Отвар процеживают, охлаждают, добавляют уксус и размешивают. Сухой горчичный порошок просеивают, смешивают с отваром и растирают. Массу периодически перемешивают. Добавляют остатки отвара и масла. Оставляют для созревания.

Приготовление блюд в микроволновой печи

Совет хозяйке

Если вы не купили специальной посуды для микроволновой печи, подберите что-нибудь из домашнего ассортимента, учитывая следующее:

* Металлическую посуду, фольгу, шампура использовать для приготовления блюд в микроволновой печи запрещается;

* Жаростойкое стекло, эмаль (без металлических деталей) используют для приготовления и разогрева;

* Керамику, фаянс, фарфор (без позолоченных ободков и рисунков) – для кратковременного разогрева;

* Обычное (не жаростойкое) стекло – для кратковременного разогрева;

* Пластмассу (пакеты, посуда, пленку) – для разогрева;

* Бумага, картон (без синтетических добавок) – для накрытия или разогрева.

Чтобы проверить, подходит ли посуда для микроволновой печи, в стеклянную посуду наливают 300 мл воды, ставят воду в стакане в выбранную посуду и нагревают при полной мощности 1–2 мин. При этом вода будет горячей, а выбранный посуда должна оставаться холодным. Если посуда нагрелась, значит, он поглотил часть микроволновой энергии, и поэтому его следует использовать для микроволновой печи. В мелком посуде блюдо готовится быстрее. Блюдо в круглой посуде готовится быстрее, чем в квадратной или прямоугольной. В посуде с прямыми стенками продукты нагреваются равномерней чем в посуде с наклонными краями. Чем холоднее продукт перед приготовлением, тем больше времени потребуется для его приготовления. Нарезать продукты для приготовления в микроволновой печи нужно кусочками одинакового размера, тогда они будут равномерно прогреваться и одновременно будут доведены до готовности. Если блюдо готовится из неравномерных кусков, то более толстые нужно размещать ближе к наружному краю, тогда они получают больше энергии. Во время приготовления в микроволновой печи жидкость испаряется меньше, чем при традиционной обработке продуктов, поэтому жидкости добавляют минимальное количество. Добавляя соль к продуктам, которые готовятся в микроволновой печи, нужно растворить ее в жидкости, на продуктах не должно быть кристалликов соли. В микроволновой печи блюда готовить лучше под крышкой или накрытыми бумагой или пленкой: блюда получаются более сочными, продукты становятся мягкими, а процесс приготовления ускоряется. Чтобы предотвратить

подгорание более тонких кусков блюда (ножки, крылышки, хвостики рыбы), их накрывают фольгой. Для приготовления супов лучше пользоваться крышкой с отверстием для выхода пара. Все продукты, которые покрыты целой кожурой или оболочкой (яичные желтки, овощи, куриная печень, сосиски, фрукты и т. д.), перед приготовлением необходимо проткнуть вилкой. Замороженную рыбу необходимо размораживать непосредственно перед приготовлением. Размораживать рыбу лучше в микроволновой печи: рыбу выкладывают на блюдо, завернув в бумажную салфетку в режиме «разморозка». Если рыба готовится целиком, необходимо надрезать кожу в наиболее толстых местах, чтобы она не треснула. Солить рыбу перед приготовлением нельзя, она будет менее сочной и твердой. Для приготовления блюд в микроволновой печи важно использовать прием отстаивания приготовленной блюда под крышкой или завернутым в фольгу. Лучше готовить блюдо минимальное время, потом дать ей отстояться. Нельзя разогревать продукты в герметичных упаковках (пакетах, банках), пакеты нужно надрезать, банки открывать. Перемешивания и переворачивания продуктов, которые готовятся в микроволновой печи, способствует выравниванию температуры и их равномерному приготовлению. Разогревать готовые блюда в микроволновой печи нужно при небольшой мощности (250–300 Вт), лучше накрывать при этом блюдо крышкой или бумагой. Замороженную птицу перед началом приготовления полностью размораживают, удаляют потроха, дают отстояться при комнатной температуре. Если предполагается приготовления птицы в соусе, то желательно снять с нее кожу – это позволит соуса лучше проникнуть в мясо и уменьшит калорийность блюда. Приготовленной птицы дают отстояться. Накрывают птицу фольгой, которая будет отражать тепло внутрь, – это завершит процесс приготовления блюда, а также облегчит потом разрезания тушки. Конечный результат тушения или жарки целой птицы проверяют традиционным путем: протыкают мясо вилкой; сок при этом должен быть прозрачным, а не розовым. Овощи лучше готовить при полной мощности. Овощи перед приготовлением не желательно солить. Все бобовые, кроме чечевицы, нужно замачивать на 7-10 час. После замачивания воду нужно слить, фасоль или горох промыть. Для приготовления в микроволновой печи бобовые заливают таким количеством кипящей воды, чтобы они были покрыты на 5 см. В кастрюле должно оставаться место, чтобы вода при кипении не переливалась через край. Варить бобовые нужно без соли, иначе они будут жесткими. Когда бобовые готовы, воду сливают. Качество приготовленного блюда определяется не

только использованием правильных технологий приготовления, а также качеством исходных продуктов.

Приготовление первых блюд в микроволновой печи

Летний овощной суп

4 порции: 1 лук репчатый среднекрупный, 2 моркови, 2 ст. ложки масла сливочного, 2 картофеля, 2 сельдерея (корень), 2 л куриного бульона, 100 г помидоров, по 100 г свежего или замороженного горошка и молодой фасоли, 150 г цветной капусты, 1 ст. ложка мелко нарезанной петрушки, перец черный молотый и соль по вкусу.

Морковь, сельдерей, картофель очищают, нарезают одинаковыми кубиками. Лук нарезают кружочками и кладут вместе с маслом в большую посуду, нагревают при полной мощности 2–3 мин., пока лук не станет мягким. Добавляют в нее нарезанные овощи, бульон, соль и перец. Закрывают крышкой и готовят 15–20 мин., пока овощи не станут мягкими. Помидоры очищают от кожицы, нарезают кубиками и добавляют в суп вместе с фасолью и готовят еще 4–5 мин. Добавляют горошек, разобранную на соцветия цветную капусту и варят еще 4–5 мин. Перед подачей на стол посыпают зеленью петрушки.

Суп из баранины

4 порции: 280 г баранины (филейная часть), 1 пучок корней для супа, 1 лук-порей, 1 яйцо, 2 стебля сельдерея, натертая цедра и сок 1 лимона, перец черный молотый, соль, майоран или другие специи по вкусу.

Куски баранины кладут в 2-х литровую кастрюлю, добавляют 600 мл кипятка и варят 3–5 мин. Снимают пену с поверхности бульона. Корни, лук-порей, зелень сельдерея нарезают мелкими кубиками. Добавляют к мясу овощи и специи, накрывают крышкой с отверстием и варят 17–20 (24) мин. Дают отстояться 15 мин. Мясо вынимают, удаляют кости, мясо нарезают маленькими кусочками и опускают в суп. Охлаждают суп несколько часов или оставляют на ночь. Удаляют жир, который собрался на поверхности и застыл. Перед подачей на стол суп нагревают до кипения в течение 9-13 мин. при мощности 420 Вт. Яйцо взбивают с лимонной цедрой и соком, солью и перцем, добавляют полный черпак бульона из супа и быстро размешивают, затем вливают яичную смесь в суп.

Приготовление блюд из мяса в микроволновой печи

Мясо на ребре

4-5 порций: 1 кг свиных ребер, 180 г томатного соуса, 180 г апельсинового или яблочного сока, 2 ст. ложки винного уксуса, 2 ст. ложки мелко нашинкованной лука, 1,5 ст. ложки темно-коричневого сахара, 1 зубок чеснока, ½ чайной ложки соуса, ½ чайной ложки соли.

Все продукты, кроме ребер, соединяющие в жаростойкой стеклянной посуде. Ставят в печь и тушат 6 мин. без крышки, за это время дважды перемешивают. Очищенные и промытые ребра разделяют на 3–4 кусочка, выкладывают на блюдо (так чтобы немножко перекрывали друг на друга), накрывают крышкой и ставят на 14–17 мин. в печь. Через 8 мин. кусочки переворачивают другими сторонами друг на друга. Наконец приготовления сливают сок, снова переворачивают ребра выливают сверху приготовленный соус. Готовят открытыми 13–16 мин. до мягкого состояния. Переводят ребра и поливают соусом через 7 мин. приготовления.

Жареные свинные ребра

4-5 порций: 1 кг свиных ребер, 2 ст. ложки кукурузной муки, 100 г соевого соуса, 2 ст. ложки сахара, корица и гвоздика молотые по вкусу.

В соевый соус добавляют сахар, корицу, гвоздику. Смесь разогревают в печи при 100 %-ном режиме 1 мин. За это время 1–2 раза перемешивают. Свиные ребра разделяют на куски (по 2 ребра в каждом) и кладут в посуду с соусом. Прогревают в печи при максимальной мощности 5 мин. Уменьшают мощность до средней и готовят еще 35 мин. Переворачивают ребра и готовят еще 12 мин. Сливают образовавшуюся жидкость и соединяют ее с кукурузной мукой. Полученную смесь прогревают при 100 %-ном режиме 2 мин., а затем добавляют в нее ребра.

Биточки свинные в соусе

4 порции: 4 свиные биточки (мякоть) весом по 150 г, 1 ст. ложка масла, 1 лук репчатый большая, 1 зубок чеснока, 2 ст. ложки кукурузной муки, ½ стакана бульона, 2 ст. ложки мелко нарезанного перца стручкового сладкого, 1 ст. ложка томата-пюре, 200 г соевого соуса, перец черный молотый по вкусу.

В посуду наливают масло, добавляют нарезанный лук и толченый чеснок и нагревают при полной мощности 2 мин. Добавляют кукурузную муку и хорошо все перемешивают.

Заливают горячим бульоном и кладут остальные продукты, кроме биточков. Хорошо перемешивают и тушат под крышкой 2–3 мин. (100 %-ный режим). Биточки кладут ровным слоем на дно широкой жаростойкой стеклянной кастрюле и заливают соусом. Тушат под крышкой в режиме полной мощности 11–15 мин. Добавляют специи, выдерживают под крышкой еще 5 мин. и подают на стол.

Мясо с рисом

2 порции: 250–300 г свинины, 150 г риса, 380 мл бульона, 2 ст. ложки томата-пюре, 1 сладкий красный или зеленый перец, 1 лук репчатый, 2 зубчика чеснока, перец черный, перец красный молотый, соль по вкусу.

Рис предварительно замачивают в холодной воде. Свинину солят, перчат, посыпают красным перцем. Предварительно смоченный и отцеженный рис кладут в кастрюлю, заливают бульоном с разведенным в нем томатом-пюре, все перемешивают. Добавляют нарезанный полосками сладкий перец и нарезанный кубиками лук и еще раз все перемешивают. На образовавшуюся смесь выкладывают мясо, посыпают толченым чесноком и запекают 10 мин. при полной мощности и 6 мин. – в режиме «медленное кипение». Выдерживают 10 минут и подают к столу.

Пикантные кубики из говядины

1 порция: 100 г вареной говядины, 100 г маринованных огурцов, ½ стакана мясного бульона, 100 г вареного картофеля.

Говядину, картофель и огурцы нарезают мелкими кубиками и выкладывают равномерным слоем в керамическую посуду, добавляют бульон, закрывают крышкой, ставят в печь на 6–7 мин. в режиме максимальной мощности.

Маринованная говядина тушеная

6-7 порций: 1 кг говядины, 2 шт. лука репчатого, 2 шт. моркови, 10–20 шт. перца черного горошком, 4 почки гвоздики, 1 лавровый лист, 2 ст. ложки сахара, 300 мл винного уксуса, 350 мл красного вина, 350 мл воды, 2 ст. ложки масла, 50 г масла сливочного, 3 ст. ложки муки, 2 ст. ложки томатной пасты, 30 г медового печенья, 3 ст. ложки изюма, щепотка перца черного молотого, щепотка сахара, соль по вкусу.

Очищенное и промытое мясо кладут в большую кастрюлю.

Готовят маринад: лук и морковь крупно нарезают, добавляют толченый перец, гвоздику, лавровый лист, сахар и заливают вином, уксусом и водой. Выливают маринад на мясо так, чтобы все мясо было покрыто жидкостью. Жидкости должно быть не более 1 л. Кастрюлю накрывают крышкой и выдерживают 3–4 дня при комнатной температуре или 6 дней в холодильнике. Мясо вынимают из маринада и хорошо отцеживают. Маринад

оставляют.

В сковороде на плите разогревают масло и быстро обжаривают мясо со всех сторон. Затем перекладывают мясо в стеклянную кастрюлю и тушат 20 мин. под крышкой в режиме «жарки», во время тушения переворачивают.

В это время на плите в сковороде разогревают масло и добавляют к нему отцеженные овощи из маринада. Подогревают, посыпают мукой и жарят до коричневого цвета муки. Затем добавляют томатную пасту и быстро поджаривают.

Готовое мясо вынимают из кастрюли. В кастрюлю переводят овощную смесь, смешивают (с образованным во время тушения мяса) мясным соком, добавляют 4 стакана маринада и еще раз перемешивают. По желанию (если требуется приготовить больше соуса) можно увеличить количество маринада. Соус процеживают, протирают сквозь сито. Добавляют к соусу молотое печенье и изюм и нагревают в 1,5–2 мин. в МВ-печи при полной мощности. Добавляют перец, соль, сахар и перемешивают. Мясо нарезают кусочками, разделяют на порции и заливают соусом. Подают с гарниром по выбору.

Тушеная говядина

5-6 порций: 900 г говядины, 1 лук репчатый, 250 г моркови, 4 листья сельдерея, 1 ст. ложка масла, 3 ст. ложки муки, 1 бульонный кубик (говяжий), 1 ст. ложка соевого соуса, 1 чайная ложка смеси сушеной зелени петрушки, укропа и щебрушкы по желанию, 1 ст. ложка мелко нарезанной зелени петрушки и укропа, специи: 2 ст. ложки винного уксуса, соль по вкусу.

Лук очищают и нарезают мелкими кубиками, очищенный морковь нарезают тонкими кружочками, зелень сельдерея измельчают и кладут все в кастрюлю объемом 2 л. Добавляют масло и готовят под крышкой в печи 3–6 мин. при полной мощности. Мясо очищают, промывают и нарезают кубиками. В пластиковый пакет кладут мясо, мука, сухие травы и специи и хорошо все встряхивают, чтобы мясо равномерно покрылось мукой и специями. Добавляют мясо в тушеных овощей. Бульонный кубик растворяют в 300 мл кипятка и добавляют вместе с уксусом и соусом к мясу. Тщательно все перемешивают и готовят под крышкой 3–6 мин. при полной мощности. Затем продолжают готовить в среднем режиме 24–32 (35) мин. Во время приготовления перемешивают 1–2 раза. Добавляют зелень петрушки и выдерживают под крышкой не менее 10 мин. Готовое блюдо делят на порции и подают как самостоятельную или с гарниром – по выбору.

Тушеные сосиски с луком

2 порции: 120 г свиных сосисок, 3 шт. лука репчатого

большой, 50 мл воды, ¼ стакана тертого швейцарского сыра, ¼ стакана тертого сыра «Пармезан», ¼ стакана мелко нарезанной петрушки, ½ чайной ложки соли, ½ чайной ложки перца, 3 cm. ложки молотых сухарей, ½ ст. ложки масла сливочного или маргарина (разделенного на 3 кусочка).

Из луковиц срезают верхнюю часть на 1–1,5 см. Срезают луковицы снизу так, чтобы они могли твердо стоять на дне посуды. Добавляют воду и закрывают листом промасленной бумаги. Ставят посуду с луком в печь на 8-13 мин. к образованию на луке корочки. Вынимают из луковиц середину (она должна свободно выскочить). Вынутые серединки нарезают, соединяют с нарезанными сосисками. Ставят смесь в печь и готовят к коричневому цвету сосисок (примерно на 3,5 мин.). Во время приготовления дважды перемешивают. Добавляют сыр, петрушку, соль, перец. Оболочки лука фаршируют полученной смесью, посыпают блюдо молотыми сухарями, сверху кладут кусочек масла, закрывают промасленной бумагой и ставят в печь на 4–6 мин. Оставляют накрытыми еще 5 мин. и подают на стол.

Приготовление блюд из птицы микроволновой печи

Куриные грудки с горохом

3 порции: 3 куриные грудки, 2 ст. ложки масла сливочного или маргарина, 1 ст. ложка соевого соуса, 180 г зеленого горошка (свежего или замороженного), 100 г свежих грибов, 1 ст. ложка лимонного сока, 1 щепотка перца черного молотого, ½ чайной ложки соли.

Каждую куриную грудку разрезают на две части и выкладывают на круглом широком блюде тонкими частями ближе к середине. Масло растирают с соусом, лимонным соком, солью, перцем и покрывают этой смесью мясо. Все закрывают промасленной бумагой и ставят в печь, внутри приготовления кусочки курицы переворачивают. Свежий горошек промывают (замороженный размораживают), грибы нарезают соломкой и все перемешивают. На мясо выкладывают равномерным слоем горошек с грибами, закрывают и тушат 6–8 мин. при полной мощности до готовности грибов и мяса. Готовое блюдо выдерживают закрытым 5 мин. и подают, распределив на порции.

Цыпленок на хересе

4 порции: 1 тушка цыпленка (весом 1,2–1,5 кг), 1 лук репчатый большая, 100 г бекона, 30 г сухого хереса, 1 ст. ложка соевого соуса, 1 ст. ложка лимонного сока, 1 ст. ложка муки, ½ чайной ложки соли, 1 щепотка перца черного молотого.

Очищенную тушку цыпленка разрезают на порционные куски и кладут на круглое блюдо тонкими краями внутрь. Посыпают солью, перцем, мелко нарезанным луком и нарезанным кубиками беконом. Вино смешивают с соусом, лимонным соком и мукой и заливают этой смесью мясо. Закрывают все промасленной бумагой и ставят в печь на 15–18 мин. при полной мощности. Через десять минут приготовления мясо переворачивают и тушат до полной готовности. Оставляют закрытым еще 10 минут и подают на стол.

Куриный шашлык

3 порции (из расчета на 6 вертелов): 3 куриные грудки, 12 шт. помидоров сорта «вишня», 2 шт. лука репчатого, 1 перец стручковый сладкий большой, 50 г масла, 2 ст. ложки соевого соуса, специи: 2 ст. ложки лимонного сока, вегета, 1 щепотка перца черного молотого. С куриных грудок удаляют все кости и кожу и нарезают кусочками 2х3 см. Лук и помидоры нарезают кружочками, перец нарезают кусочками 3х3 см. Мясо, лук,

помидоры и перец по очереди натягивают на вертела (длина вертела 20 см). Вертела перекладывают на блюдо. К маслу добавляют лимонный сок, вегето, перец и поливают смесью шашлыки. Готовят (не закрывая) 8-10 мин. в режиме полной мощности. Переворачивают один раз, дважды сбрызгивают маринадом.

Курица под винным соусом с овощами

1 порция: ¼ тушки курицы (весом 250 г), 1 лук репчатый, 75 г свежих шампиньонов, 25 г шпика, 130 г красного вина, 100 г горошка зеленого, 3 шт. помидоров, 2 стручка перца стручкового сладкого, 1 чайная ложка масла, специи: тмин, 1 щепотка перца черного молотого, соль по вкусу.

Мясо посыпают перцем, солью и тмином. Лук очищают и разрезают пополам, вынимают середине с обеих половинок и мелко нарезают. Шампиньоны нарезают кусочками. В сковороде разогревают масло и обжаривают на нем нарезанный кубиками шпик. Шкварки вынимают, а на образованном жире обжаривают со всех сторон курицу до румяной корочки. Мясо вынимают, на том же жире обжаривают лук, добавляют шампиньоны и тушат, добавляют вино с разведенной в нем мукой, доводят до кипения и варят 2 мин. Добавляют в соус соль, перец. Помидоры разрезают пополам и вынимают мякоть. Из стручкового перца удаляют плодоножки и семян, нарезают мелкими квадратами и фаршируют помидоры. Половинки лука наполняют зеленым горошком и посыпают щепоткой перца. Обжаренное мясо, фаршированные помидоры и лук выкладывают на тарелке, закрывают фольгой и запекают 3 мин. в режиме максимальной мощности (600 Вт). Подают с белым хлебом.

Воскресный цыпленок

4-5 порций: 1 тушка цыпленка (весом 1,6 кг), 75 г масла сливочного, 1 лук репчатый, 100 г паштета из ветчины, 50 г свежих крышек хлеба, 150 г сливок, специи: 1 ст. ложка свежей измельченной зелени шалфея или 1 чайная ложка сухой шалфея, соль, перец черный молотый, 1 ст. ложка перца красного сладкого молотого.

На жаростойкой сковороде растапливают 25 г масла, добавляют мелко нарезанный лук, перемешивают. В жаростойкой посуде разогревают (1 мин.) Еще 25 г масла, добавляют мелко нарезанный куриную печень и готовят ее под крышкой 1–2 мин. Сбивают паштет, шалфей и приправы до однородной массы. Пальцами осторожно оттягивают кожу от мяса тушки (так чтобы ее не повредить). Вкладывают приготовленную начинку между кожей и мясом грудки. Кладут в сковороду с луком и маслом решетку для жарки и вкладывают цыпленок грудкой вниз.

Растапливают остальные (25 г масла) в маленькой миске, добавляют красный перец и смазывают смесью половину цыпленка. Накрывают крышкой, так чтобы мог выходить пар, готовят 7-11 (12) мин. Переворачивают цыпленка другим боком и смазывают смесью масла и красного перца вторую половину цыпленка. Готовят не накрытым еще 11–16 (18) мин. или, пока сок (если проткнуть мясо вилкой) не станет прозрачным. Переводят готово цыпленка на тарелку, накрывают фольгой и дают отстояться 15 мин. Для приготовления соуса, вливают сливки в масло на сковороде, доводят до кипения, перемешивают 1–2 раза. Заправляют по вкусу.

Цыплята тушеные с грибами

2 порции: 2 тушки цыплят (весом по 250 г), 200 г свежих грибов, 2 ст. ложки масла, 100 г сметаны, соль, перец черный молотый по вкусу.

Тушки цыплят хорошо промывают, подсушивают салфеткой и разрубают на порционные куски. Перекладывают в посуду и готовят 5–8 мин. при полной мощности. Грибы (белые, шампиньоны) тщательно промывают, нарезают ломтиками, перекладывают в другую посуду и заливают водой так, чтобы она только покрыла грибы. Добавляют соль и готовят в микроволновой печи при полной мощности. 5–6 мин. Затем грибы вместе с соусом добавляют к цыплятам и готовят под крышкой 6–7 мин. Затем добавляют сметану и доводят до готовности при 50 % мощности (4–5 мин.).

Приготовление блюд из рыбы в микроволновой печи

Рыбные тефтельки в гнездышке с лапшой

2 порции: для тефтелей: 200 г фарша трески, 1 яичный белок, 1 стакан сливок, 100–130 г капусты брокколи, 1 чайная ложка масла сливочного, соль, перец черный молотый; кроме того: 400 г тонкой лапши, 100–130 г капусты брокколи, 1 лук репчатый, 1 стакан сливок, специи: перец черный молотый, тертый мускатный орех, соль по вкусу.

Готовят тефтели: рыбу нарезают кубиками, солят и заворачивают в фольгу, кладут на 25–30 мин. в морозильную камеру. Охлажденную рыбу измельчают миксером до состояния пюре, добавляют взбитый белок, соль и перец, хорошо перемешивают и кладут на 1 час в холодильник. Соцветия брокколи бланшируют 2 мин. в кипящей подсоленной воде, затем опускают на такое же время в холодную воду, отцеживают. Обсушенную капусту брокколи смешивают с охлажденным рыбным фаршем. Четыре круглые керамические формочки смазывают маслом и наполняют рыбным фаршем. Тефтельки запекают в печи примерно 8 мин. в максимальном режиме (при 600 Вт). Лапшу отваривают в соответствии с инструкцией на упаковке. Брокколи и нарезанный мелкими кубиками лук отваривают в сливках 5 мин. В полученный соус добавляют соль, перец и мускатный орех. Рыбные тефтельки осторожно вынимают из формочек и выкладывают на тарелки (по две на порцию), вокруг них выкладывают лапшу и брокколи, лапшу поливают сливочным соусом.

Рыба под помидорами

4 порции: 700 г твердой белой рыбы (куски или филе), 400 г консервированных помидоров, 230 г лука, 1 зубчик чеснока, 2 ст. ложки масла, 3 ст. ложки измельченной зелени петрушки, 2 ст. ложки сока лимона.

Консервированные помидоры отцеживают. Лук нарезают тонкими ломтиками, чеснок очищают и толкут. Смешивают в мелкой кастрюле лук, чеснок, масло и готовят под крышкой в печи 3–4 мин. Затем сверху кладут рыбу и сбрызгивают лимонным соком. Посыпают измельченными помидорами, тушат под крышкой до готовности (6-10 мин.) при полной мощности. Если рыбу можно разделить на отдельные волокна (чешуйки), значит она готова. На гарнир подают ломтики лимона без кожицы.

Рыба в тесте

4 порции: 800 г филе рыбы, 12 ст. ложек муки, 6 ст. ложек растительного масла, 4 яйца, зелень петрушки, специи: 1 лимон, перец черный молотый, соль по вкусу. Из муки, соли, масла, слегка взбитых яичных белков и воды готовят тесто (доводят до густоты сметаны).

Филе нарезают кусочками длиной 6 см, солят, посыпают перцем и мелко нарезанной зеленью петрушки и сбрызгивают лимонным соком. Подготовленную рыбу обмачивают в тесто, перекладывают в неглубокую посуду для запекания, заливают маслом и готовят без крышки 5 минут в режиме средней мощности.

Рыба на пару

4 порции: 800 г рыбы, 2 шт. лука репчатого, 2 ст. ложки лимонного сока. Рыбу чистят, промывают, перекладывают на решетку, а снизу ставят посуду с водой.

К рыбе добавляют мелко нарезанную зелень петрушки и нарезанный тонкими кружочками лук, сбрызгивают лимонным соком. Готовят под крышкой 4 минуты при полной мощности.

Рыба в белом маринаде

2 порции: 400 г рыбы, 1 ст. ложка масла, 1 ст. ложка муки, 1 морковь, 1 лук репчатый, 1 ст. ложка мелко нарезанной петрушки (корень), 1 чайная ложка измельченной зелени петрушки, специи: 100 г уксуса 3 %-ного, 1 чайная, ложка сахара, перец черный горошком и молотый, лавровый лист, 1–2 почки гвоздики, соль по вкусу.

Рыбное филе нарезают кусочками, посыпают солью и перцем, перекладывают в неглубокую кастрюлю и готовят под крышкой 7-10 мин. при полной мощности. Для приготовления маринада уксус разводят рыбным бульоном, добавляют соль, сахар, перец горошком, лавровый лист, гвоздику, доводят до кипения и процеживают. Морковь и корень петрушки нарезают тонкими кружочками, добавляют небольшое количество бульона и варят 7-10 мин. в микроволновой печи при полной мощности. Лук нарезают кольцами. Овощи перекладывают в маринад и доводят до кипения при полной мощности. Рыбу заливают горячим маринадом, дают отстояться и распределяют на порции. Перед подачей на стол посыпают измельченной зеленью петрушки.

Рыба на красном вине

4 порции: 800 г филе рыбы (трески), 100 г красного вина, 2 шт. сельдерея (корень), 2 шт. лука репчатого, 2 ст. ложки растопленного масла сливочного, перец красный сладкий молотый, соль по вкусу.

Рыбу нарезают порционными кусками. Посуду для запекания

смазывают маслом, выкладывают половину рыбы, посыпают солью и перцем. Сверху на рыбу выкладывают нарезанный кружочками лук и нашинкованную на терке сельдерей. На овощи выкладывают остальную рыбы, заливают все вином и растопленным маслом. Тушат в печи под крышкой 15 мин. при полной мощности.

Тушеная форель

4 порции: 4 шт. форели, 80 г масла сливочного, 4 ст. ложки шерри-бренди, 3 ст. ложки мелко нарезанной зелени укропа, 4 ст. ложки сока лимона, перец черный молотый, соль по вкусу.

Рыбу промывают, обсушивают салфеткой, натирают изнутри солью и перцем. С каждой стороны на рыбе делают надрезы. Растапливают сливочное масло, добавляют сок лимона, шерри-бренди, зелень и нагревают в печи 3 мин. Переводят рыбу в неглубокую широкую посуду так, чтобы толстые части рыбы были рядом со стенками посуды. Сверху поливают нагретой жидкостью. Готовят под крышкой 10 мин. Внутри приготовления рыбу переворачивают. Мясо готовой рыбы легко разделяется на чешуйки.

Скумбрия запеченная

1 порция: 100 г скумбрии, 80 г масла сливочного, 2 стакана мелко нарезанной зелени петрушки, 1 стакан мелко нарезанной зелени укропа, лимонная цедра, перец красный сладкий молотый, соль по вкусу.

Рыбу чистят и промывают. Смешивают петрушку, укроп, лимонную цедру, красный и черный перец, соль. Растопленным маслом поливают смесь зелени, перемешивают и начиняют ею брюшную полость рыбы. Затем заворачивают рыбу в фольгу для микроволновой печи и готовят при полной мощности 15 мин. Готовую рыбу освобождают от фольги и подают с тонкими ломтиками лимона без кожицы.

Ставрида в горшке

1 порция: 200 г филе ставриды, 1 ст. ложка масла сливочного, 1 лук репчатый, зелень петрушки, перец черный молотый, соль по вкусу.

Лук нарезают кубиками, кладут в горшок, добавляют масло, накрывают крышкой и нагревают при полной мощности 4–5 мин. Филе рыбы посыпают солью и перцем, кладут в горшок и все перемешивают. Готовят 3–4 мин. Готовое блюдо выдерживают еще 2–3 мин. под крышкой. Перед подачей на стол посыпать мелко нарезанной зеленью петрушки.

Рыбный пудинг

4 порции: 1 кг камбалы, 3 шт. лука репчатого, 100 г масла сливочного, 100 г сухарей молотых свежих, 3 яйца, 250 мл

молока, 100 мл рыбного или мясного бульона, специи: соль, перец черный молотый, имбирь по вкусу. Рыбу слегка отваривают в бульоне, нарезают кубиками и перекладывают в маленькие мелкие формочки. Лук мелко нарезают, добавляют масло и тушат под крышкой 5 мин. в режиме максимальной мощности. Яйца взбивают с молоком, добавляют сухари, специи, тушеный лук и заливают рыбу смесью. Готовят 10 мин. в режиме полной мощности. Подают на стол в томатном соусе.

Камбала тушеная

3-4 порции: 500 г филе камбалы, 250 г лука репчатого, 250 г сельдерея (корень), 250 г моркови, 250 г картофеля, 450 г помидоров, 1 чайная ложка соли, 1 чайная ложка тмина, 1 ст. ложка измельченной зелени петрушки, перец черный молотый по вкусу.

Лук, сельдерей, морковь и картофель нарезают кубиками, перемешивают и кладут в трехлитровую кастрюлю, добавляют воду (60 г). Накрывают крышкой и готовят 8-10 мин. при полной мощности (до мягкого состояния овощей). Добавляют нарезанную порционными кусками рыбу, измельченные помидоры, соль, специи и тушат под крышкой 5–6 мин. при полной мощности до готовности рыбы.

Треска с яйцом

1 порция: 150 грибы, 1 морковь, 200 г картофеля, 1 сваренное вкрутую яйцо, 1,5 ст. ложки масла сливочного, 1 лавровый лист, 2 шт. перца черного горошком, соль по вкусу.

Овощи нарезают, солят, добавляют лавровый лист, специи, масло, 2 ст. ложки воды, накрывают крышкой и готовят на полной мощности 8-10 мин. или пока овощи не станут мягкими. Рыбу солят, кладут на овощи, добавляют 1 ст. ложку воды и запекают на полной мощности 6-10 мин. Если рыба готова, ее легко проткнуть вилкой. Масло растапливают, смешивают с измельченной зеленью и мелко нарезанным яйцом, выливают сверху на рыбу и подают на стол.

Камбала в свекольном соусе

3 порции: 500 г филе камбалы, масло сливочное, 3 шт. красных свеклы (весом 450 г), 200 мл сливок, 4 ст. ложки белого вина, перец черный молотый, соль, лимонный сок по вкусу.

Свеклу тщательно промывают щеткой под проточной холодной водой, оставляют корень 1 см, кладут в стеклянную или керамическую посуду, заливают водой (200 мл). Готовят в печи под крышкой 5 мин. в режиме полной мощности, переворачивают и готовят еще 20 мин. в режиме полной мощности. Свеклу обливают холодной водой, снимают кожицу. 1,5 свеклы мелко нарезают, смешивают со сливками, с помощью миксера доводят

до состояния пюре, добавляют специи. Оставшуюся свеклу нарезают тонкой соломкой, кладут в глубокую тарелку, добавляют 1–2 ст. ложки воды, солят, перчат. Филе рыбы промывают под проточной водой, обсушивают салфеткой, сбрызгивают лимонным соком, выдерживают 15 мин., солят, перчат и сворачивают в рулеты, выкладывают по кругу в небольшой стеклянную или фарфоровую посуду, поливают вином и готовят под крышкой 5 мин. в режиме полной мощности. Выдерживают некоторое время под крышкой при комнатной температуре. Свеклу, нарезанную соломкой накрывают крышкой и нагревают 3 мин. в режиме полной мощности. К свекольному соусу добавляют 3 ст. ложки рыбного сока, который образовался во время приготовления рыбы, перемешивают, нагревают под крышкой при полной мощности. Соус выливают на три порционные тарелки, сверху кладут свеклу, нарезанную соломкой, а на него – рыбу, все посыпают мелко нарезанным зеленым луком и подают на стол.

Рыбное рагу

2 порции: 300 г филе камбалы, 1 ст. ложка оливкового масла (или подсолнечного), 50 г лука репчатого, 1 зубок чеснока, 150 г картофеля, ½ стакана бульона, 100 г стручковой молодой фасоли, 100 г перца стручкового сладкого, ½ стакана белого вина, 2 шт. помидоров, 1 ломтик белого хлеба (нарезанного кубиками и подсушенного), специи: соль, перец душистый сладкий, лимонный сок.

Филе промывают под проточной холодной водой, обсушивают салфеткой, сбрызгивают лимонным соком, солят, перчат, нарезают кубиками. Мелко нарезанные лук и чеснок обжаривают 3–5 мин. в оливковом масле (или подсолнечном). Добавляют нарезанный кубиками картофель, пассерованные овощи и жидкость и готовят в микроволновой печи 8-10 мин. в режиме полной мощности. Добавляют подготовленное филе, заливают вином и готовят еще 6-10 мин. в режиме полной мощности. Помидоры разрезают на 8 частей, добавляют к рагу и готовят еще 2 мин. в режиме полной мощности. В готовое рагу добавляют специи по вкусу, переводят на порционные тарелки, посыпать мелко нарезанной зеленью петрушки и кубиками подсушенного хлеба.

Приготовление блюд из овощей в микроволновой печи

Тушеные овощи

4 порции: 450 г свежих или замороженных овощей, 4 ломтика грудинки (без кожи), 25 г масла сливочного, 1 зубок чеснока, 1 лук репчатый, 3 стебля сельдерея, перец черный молотый, соль по вкусу.

Нарезанную тонкими ломтиками грудинку и масло кладут в кастрюлю. Накрывают крышкой с отверстием и готовят 1–2 мин. Добавляют толченый чеснок, мелко нарезанный лук и зелень сельдерея, перемешивают и готовят 2–3 мин. под крышкой. Добавляют любые свежие или замороженные овощи и тушат до готовности овощей.

Овощное рагу

3-4 порции: 250 г кабачков, 250 г помидоров, 200 г картофеля, 100 г перца стручкового сладкого, 80 г моркови, 70 г лука репчатого, 2 ст. ложки масла, соль.

Овощи очищают, нарезают кубиками, кладут в кастрюлю, добавляют масло и тушат под крышкой на полной мощности 20–25 минут.

Дважды печеный картофель

4 порции: 4 больших или 8 средних картофелин, 4 ст. ложки масла сливочного, 4 ст. ложки молока или сметаны, перец черный молотый, соль по вкусу.

Картофель хорошо моют, протыкают вилкой и запекают до готовности. В печеном картофеле срезают верхушку, разминают с маслом и молоком или сметаной, солят, перчат. Картофель наполняют полученной массой и запекают 1 мин.

Примечание. По желанию в начинку можно добавить мелко нарезанный зеленый лук или жареную грудинку или посыпать фаршированную картофель перед запеканием тертым сыром.

Картофель с луком

3-4 порции: 600 г картофеля, 2 шт. лука репчатого, 3 ст. ложки масла сливочного, 5 ст. ложек сметаны, зелень петрушки и укропа, соль.

Нарезанный кубиками лук кладут вместе с маслом в кастрюлю и тушат под крышкой 5 мин. Картофель нарезают кружочками, добавляют к луку и перемешивают, добавляют 3–4 ст. ложки воды и готовят еще 5–6 мин. Перемешивают, заливают подсоленной сметаной и готовят еще 5–6 мин. Дают отстояться 5 мин. под крышкой. Перед подачей на стол посыпают мелко

нарезанной зеленью петрушки и укропа.

Тушеная капуста с яблоками

4 порции: 700 г краснокочанной капусты, 1 шт. лука репчатого, 450 г яблок, 50 г сахара, 1 чайная ложка молотой гвоздики, 3 ст. ложки воды, 50 г масла сливочного, 1–2 ст. ложки уксуса.

Капусту очищают от верхних листьев, вырезают из нее кочерыжку и мелко шинкуют. Лук нарезают полукольцами. Яблоки очищают и нарезают тонкими ломтиками. Сахар смешивают с гвоздикой. В 3-л кастрюлю выкладывают слоями нарезанные капусту, лук и яблоки. Посыпают сахаром с гвоздикой и выкладывают верхний слой – яблоки. Сливочное масло нарезают чешуйками и равномерно распределяют на верхнем слое яблок. Тушат под крышкой с отверстием 11–16 (18) минут, пока капуста не станет мягкой. Заправляют уксусом и солью по вкусу.

Цветная капуста в томатном соусе

4 порции: 1 головка цветной капусты (весом 1 кг), 100 г плавленого сыра, 100 г томатной пасты, пучок зеленого лука, специи и соль по вкусу.

Цветную капусту промывают, осторожно вырезают кочерыжку и целой кладут в кастрюлю. Заливают 125 мл воды, накрывают крышкой и готовят 15–17 (20) мин. Плавленый сыр растирают с томатной пастой, специями и солью и подогревают, не накрывая, 3–4 минуты. Готовую цветную капусту поливают приготовленным соусом, посыпают мелко нарезанным луком.

Кабачки с сыром

4 порции: 1 молодой кабачок (весом 1 кг), 1 лук репчатый большая, 125 г твердого сыра, 50 г крошек свежей булки, 1–2 чайные ложки тмина.

Кабачок моют, очищают, удаляют семена и нарезают кусочками толщиной 1 см (должно получиться 450 г нарезанных кабачков). Лук нарезают кубиками, смешивают с нарезанными кабачками, посыпают тмином, добавляют ¾ тертого сыра, перекладывают в кастрюлю. Накрывают крышкой с отверстием и готовят 8-11 мин., пока овощи не станут мягкими. Смешивают остатки тертого твердого сыра, хлебные крошки и посыпают ими кабачки. Готовят, не накрывая крышкой, еще 2–3 мин.

Кабачки с мясом

4 порции: 200 г молотого мяса, 1/3 стакана риса, 1 лук репчатый, 4 ст. ложки сметаны, 2 ст. ложки томатной пасты, 1 ст. ложка муки, соль.

Кабачки очищают, разрезают поперек на четыре кружки, вынимают сердцевину, но не до конца, так чтобы образовались

формочки. Мясо смешивают с рисом, мелко нарезанным луком и солью. Кабачки наполняют фаршем. Перекладывают в кастрюлю, добавляют томатную пасту, сметану, размешанную с мукой, и ½ стакана воды. Готовят на полной мощности 6–7 мин.

Кабачки с помидорами по-сербски

4 порции: 1 кг молодых кабачков, 400 г помидоров, 4 зубчика чеснока, 10 г масла, зелень петрушки, перец черный молотый, соль по вкусу.

Кабачки хорошо промывают и, обчищая, нарезают кубиками 2х2 см, помидоры ошпаривают кипятком, снимают кожицу и нарезают тонкими кружочками. Кабачки кладут в кастрюлю и накрывают слоем помидоров, заправляют растертым с солью и перцем чесноком, посыпать нарезанной зеленью петрушки и поливают маслом. Готовят под крышкой 15–20 мин. Время от времени кастрюлю встряхивают, но не перемешивают кабачки ложкой. Подают теплыми или холодными к вареной картошке.

Морковь с рисом

2-3 порции: 150 г моркови, 1 ст. ложка риса, 1 ст. ложка масла сливочного, ¼ стакана молока, зелень петрушки, соль по вкусу.

Морковь очищают, нарезают кусочками, добавляют промытый и предварительно замоченный на 1 час рис, масло и молоко. Все перемешивают и тушат под крышкой 15–17 минут. Готовое блюдо посыпают мелко нарезанной зеленью петрушки.

Помидоры с сыром

3-4 порции: 4 помидора, 1 ст. ложка масла сливочного, 2 ст. ложки тертого сыра, 1,5 ст. ложек сухарей молотых.

Помидоры разрезают поперек пополам, кладут на плоское блюдо, посыпают тертым сыром, смешанным с маслом и сухарями. Готовят 3–4 минут и дают отстояться 2 минуты.

Помидоры, фаршированные хлебом

4 порции: 8 помидоров малых, 2 ломтика белого хлеба, 1 стакан тертого твердого сыра, 2 ст. ложки нарезанной зелени петрушки, ½ чайной ложки перца черного молотого, соль.

Помидоры промывают, срезают верхушки и осторожно вынимают сердцевину, слегка солят и дают стечь. Из мелко накрошенного хлеба, тертого сыра, зелени и перца готовят фарш. Наполняют фаршем помидоры, перекладывают на слегка смазанное маслом блюдо и запекают 7 минуты. Дают помидорам отстояться 5 минут.

Фаршированный перец

3-4 порции: 4 стручка перца сладкого, для фарша: ½ стакана риса вареного, ½ стакана нарезанной мелкими кубиками жареной говядины, 1 ст. ложка мелко нарезанного лука репчатого, ¼

стакана мелко нарезанного сельдерея (корень), томат-пюре, соль.

Перец промывают, осторожно удаляют из него плодоножку и семенное гнездо. Все компоненты фарша перемешивают и наполняют им перец. Фаршированный перец перекладывают в кастрюлю и готовят 10–11 мин. на полной мощности. Переключают на средний режим (300 Вт) и готовят еще 3–4 мин.

Миш-маш

2-3 порции: 500 г перца стручкового сладкого, 3–4 помидора, 50 г масла или масла сливочного, ½ стакана натертой брынзы, 3–4 яйца, зелень петрушки, перец черный молотый и соль по вкусу.

Перец очищают и нарезают. Масло разогревают 30 сек., добавляют нарезанный перец и обжаривают 2–4 мин. Перемешивают за это время 1–2 раза. Добавляют очищенные и нарезанные помидоры и готовят без крышки еще 3–4 мин. и 1–2 раза перемешивают. Яйца взбивают, добавляют натертую брынзу, заливают тушеные овощи и запекают 2–3 мин. до готовности яиц. Перед подачей на стол посыпать мелко нарезанной зеленью петрушки.

Лопатки с чесноком

4 порции: 450 г свежей или замороженной стручковой фасоли (лопаток), 1 лук репчатый большая, 2–3 зубчика чеснока, 3 ст. ложки масла, натертая цедра и сок 1 лимона, перец черный молотый, соль по вкусу.

Свежие лопатки промывают, нарезают кусочками. Нарезанный лук, толченый чеснок, масло, лимонную цедру и сок кладут в 2-литровую кастрюлю и готовят 2–3 (4) мин., пока лук не станет мягким. Добавляют подготовленные лопатки (или замороженные) и готовят под крышкой (замороженные лопатки – 6-10 мин., свежие – немного дольше). Заправляют по вкусу и подают горячими или холодными.

Грибы с картофелем

2 порции: 50 г сухих грибов, 4 картофелины, 2 шт. лука репчатого, 2 ст. ложки масла сливочного, 4–5 ст. ложки сметаны, 1 чайная ложка муки, зелень петрушки, перец черный молотый, соль по вкусу.

Грибы промывают и замачивают в холодной воде на 4–6 часов. Еще раз хорошо промывают и нарезают тонкой соломкой. Лук нарезают соломкой, картофель кружочками. Лук, грибы и масло кладут в кастрюлю и готовят 5–6 (7) мин., перемешивают, добавляют картофель и 3–4 ст. ложки воды. Готовят под крышкой 8 (9) мин. Сметану размешивают с мукой, солью и перцем и двумя ст. ложками воды, смесь выливают на картофель с грибами. Готовят в среднем режиме (при мощности 300 Вт) еще 6 мин. Готовое блюдо посыпают нарезанной зеленью.

Грибы, фаршированные сыром и орехами

2-3 порции: 220 г свежих грибов (желательно шампиньонов), 80 г твердого сыра, ½ стакана размельченных ядер грецких орехов, ¼ стакана жареных хлебных крошек.

У грибов отрезают ножки, кладут на тарелку и готовят 1,5–2,5 мин. (Пока не станут мягкими). Для приготовления фарша грибные ножки измельчают, добавляют орехи и жареные хлебные крышки, перемешивают (оставляют по 2–3 чайные ложки орехов и хлебных крошек для посыпки). Наполняют приготовленным фаршем шапочки грибов и посыпают сверху остатками орехов и хлебных крошек. На дно тарелки кладут бумажную салфетку или полотенце, на него переводят фаршированные шапочки. Крупные из них кладут ближе к краю, меньшие – к середине. Готовят 2–4 мин. до готовности.

Для приготовления жареных хлебных крошек: 4 кусочка свежего хлеба, 50 г масла сливочного. С хлеба срезают корку и крошат ее очень мелко. Масло растапливают в мелкой тарелке 1–1,5 мин. и тщательно перемешивают с хлебными крышками. Жарят 2–4 мин., пока крышки не станут хрустящими. Периодически перемешивают, чтобы крышки поджарились равномерно со всех сторон до золотистого цвета. Продолжают готовить, пока не получат нужный оттенок. Готовые крышки охлаждают, затем складывают в стеклянную банку, плотно закрывают и используют по необходимости.